

## MILA, TRA LE PRODUZIONI D'ECCELLENZA ECCO IL FORMAGGIO STELVIO DOP



Category: [Food](#)

Il **Formaggio Stelvio DOP** prodotto dall'azienda **Mila - Latte Montagna Alto Adige**, nato da un'antica tradizione casearia, è un formaggio stagionato tradizionale a base di latte proveniente dai masi di montagna dell'Alto Adige.

Dal sapore aromatico, intenso e delicatamente piccante, il Formaggio Stelvio DOP è il primo e finora l'unico formaggio altoatesino ad aver ottenuto il riconoscimento del marchio europeo di denominazione di origine protetta (DOP), garanzia di qualità, di provenienza e di severi controlli durante tutto il ciclo produttivo.

Il latte, ritirato quotidianamente, viene lavorato entro 24 ore dalla raccolta. Durante la pressatura, su ogni singola forma viene apposto il contrassegno con le indicazioni del produttore garantendo al prodotto la completa tracciabilità. La stagionatura su tavole di legno ha una

durata di almeno 60 giorni e dona al prodotto un aroma forte e speziato. La crosta è compatta e asciutta e la pasta, che varia dal color giallo chiaro a giallo intenso, risulta morbida e compatta con un'occhiatura irregolare dai fori di media grandezza.

Il formaggio Stelvio DOP è naturalmente senza lattosio; dal gusto inconfondibile e saporito, può essere gustato da solo oppure utilizzato per molte ricette in cucina, specialmente se fuso.

Peso medio/pezzatura: c.a. 9-10 kg/forma. Prezzo consigliato: 13,90 euro al kg.

[www.stelviostilfser.it](http://www.stelviostilfser.it)

[www.mila.it/it](http://www.mila.it/it)

(i.c.)