



## **Formaggio di montagna bio dei Grigioni.** **Prodotto nelle Alpi, a oltre 1000 metri di altitudine.**

Le valli dei Grigioni celano paesaggi rurali tra i più belli e preservati della Svizzera. Sui pascoli di questo cantone, gestiti secondo i principi della sostenibilità, le mucche possono brucare una flora unica nel suo genere, aromatica e succulenta. Ecco così riunite tutte le premesse per ottenere un latte bio, genuino e profumato! Ed è lavorando questo latte di qualità superiore che si ottiene lo squisito Formaggio di montagna dei Grigioni.

Molto apprezzata dai buongustai, questa specialità a pasta dura è prodotta in piccoli caseifici selezionati, sparsi nelle Alpi grigionesi a oltre 1000 metri di altitudine. Ogni forma nasce dall'amorevole lavoro artigianale di mastri casari che utilizzano ingredienti tradizionali e rinnovano quotidianamente con passione i metodi tramandati nel tempo.

Il Formaggio di montagna bio dei Grigioni è commercializzato con due diverse etichette. Il primo, classificato come «würzig» (aromatico), è stato stagionato 3 – 5 mesi, ed ha già preso tutto il suo profumo e il suo sapore particolari. Il secondo, stagionato da 6 a 9 mesi, è invece classificato come «extra»: il suo carattere è più affermato. Su entrambe le etichette non poteva mancare lo stambecco, animale emblematico dei Grigioni.

Tradizionalmente, il Formaggio di montagna dei Grigioni si degusta così com'è, presentato su un bel tagliere, accompagnato magari da un po' di frutta fresca o secca. È perfetto anche per dare un tocco speciale a insalate o panini, ed è particolarmente adatto anche alla cucina calda, quale ingrediente raffinato di salse o di soufflé, oppure per completare con un'irresistibile crosta croccante i piatti di verdura o di carne al forno.





### Formaggio di montagna bio dei Grigioni WÜRZIG

Formaggio svizzero a pasta dura, prodotto con latte bio di montagna, stagionato 3 – 5 mesi, delicatamente aromatico.



### Formaggio di montagna bio dei Grigioni EXTRA

Formaggio svizzero a pasta dura, prodotto con latte bio di montagna, stagionato 6 – 9 mesi, intensamente aromatico.

## Formaggio di montagna bio dei Grigioni. Da fragrante latte di montagna, un formaggio eccezionale.



|                                            |                                                                                                                                                        |                          |                   |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Origine</b>                             | Canton Grigioni.                                                                                                                                       |                          |                   |
| <b>Regione di produzione</b>               | Caseifici artigianali, situati a oltre 1000 metri di altitudine.                                                                                       |                          |                   |
| <b>Materia prima</b>                       | Latte bio fresco di montagna (le mucche si nutrono di erba e fieno). È vietato l'impiego di qualsiasi additivo o di sostanze geneticamente modificate. |                          |                   |
| <b>Forma, misure, peso</b>                 | Forma rotonda, piana. Diametro 28 cm, altezza 7 – 8 cm, peso 4,8 kg.                                                                                   |                          |                   |
| <b>Tenore minimo di materie grasse</b>     | 48 % s.s. (categoria formaggio grasso).                                                                                                                |                          |                   |
| <b>Crosta</b>                              | Naturale, soda, bruno-rossiccia.                                                                                                                       |                          |                   |
| <b>Pasta</b>                               | Il colore va dal bianco all'avorio.                                                                                                                    |                          |                   |
| <b>Consistenza</b>                         | Morbida. Il formaggio si affetta con facilità.                                                                                                         |                          |                   |
| <b>Occhiatura</b>                          | Scarsa, piccola.                                                                                                                                       |                          |                   |
| <b>Sapore</b>                              | Würzig:                                                                                                                                                | delicatamente aromatico. |                   |
|                                            | Extra:                                                                                                                                                 | intensamente aromatico.  |                   |
| <b>Stagionatura</b>                        | Würzig:                                                                                                                                                | 3 – 5 mesi.              |                   |
|                                            | Extra:                                                                                                                                                 | 6 – 9 mesi.              |                   |
| <b>Valori nutritivi in media per 100 g</b> | Acqua                                                                                                                                                  | 39 g                     | Sali minerali 4 g |
|                                            | Proteine                                                                                                                                               | 26 g                     | Calorie 379 kcal  |
|                                            | Lipidi                                                                                                                                                 | 31 g                     | Joules 1585 kJ    |