



Il sito di Ansa conta circa 3 milioni e 800 mila visitatori al giorno.

Link:

http://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/prodotti_tipici/2020/02/10/parmigiano-verdiano-soluzione-green-per-i-vegetariani_09308ead-28b2-4c18-b6a4-23cf11f99ee8.html

10 Febbraio 2020

Formaggio Verdiano, soluzione green per i vegetariani

Prodotto con caglio vegetale è un omaggio a Giuseppe Verdi



ROMA - Torna sotto l'attenzione del mondo dei consumi il Formaggio Verdiano, prodotto realizzato con la tecnica di lavorazione del caglio vegetale e utile per venire incontro a chi soffre di intolleranze. E' frutto della ricerca degli esperti dell'Università degli Studi di Parma.

Il "Formaggio Verdiano" porta nel nome l'omaggio a Giuseppe Verdi e ai suoi luoghi. Il prodotto, realizzato senza caglio animale, si presenta come un formaggio verde, caratterizzato da un "sapore deciso e da un gusto saporito e persistente". Il periodo di stagionatura è di 10 mesi a differenza della quota minima di 12. Il formaggio, poco stagionato nella consistenza della pasta, è più deciso - spiegano gli addetti ai lavori- nel gusto. Dal punto di vista del consumo è adatto come scaglie in insalata o come snack fuori pasto. Grattugiabile si consiglia di abbinarlo a vino leggero, frizzante, amabile. (ANSA).