

# CASEIFICIO VAL D'AVETO SNC

VIA REZZOAGLIO INFERIORE 35

16048 REZZOAGLIO GE

TELEFONO 0185870390

FAX 0185871002

info@caseificiovaldaveto.com

[WWW.CASEIFICIOVALDAVETO.COM](http://WWW.CASEIFICIOVALDAVETO.COM)

La natura nel cuore:

questa è la filosofia che accompagna tutta la nostra produzione. Latte vaccino intero di montagna: sapori, profumi, colori che portano in tavola la magia di una valle incontaminata. Tutti i nostri formaggi seguono le antiche tecniche di lavorazione della tradizione contadina, ripensate dal casaro ed adattate alle moderne tecnologie.

Da questa filosofia origina il SAN STE'® : la nostra bandiera ed il nostro orgoglio. Nato da latte intero crudo si forma un prodotto dal sapore antico, in cui trovare echi di erbe e fiori di montagna. E' fatto stagionare su assi di legno in lamellare di faggio, in locali a temperatura ed umidità controllata, oliandolo settimanalmente. Il nostro formaggio più....coccolato!

Ha una crosta sottile, compatta, elastica ed edibile. La pasta del formaggio si presenta a fine occhiatura, di colore giallo paglierino. Il prodotto presenta un sapore fragrante la cui intensità aumenta con l'aumentare della stagionatura, così come il leggero retrogusto amarognolo in ogni modo gradevole ed anzi caratteristico del formaggio. Il "SAN STE'" si gusta come formaggio da coltello, esaltando il suo sapore in numerosi piatti ove è presupposto il riscaldamento. Dopo adeguata stagionatura può essere grattugiato. Nell'anno 2003 il San Ste' ha ricevuto il premio "Medaglia d'argento" dall'ente certificatore tedesco DLG. Tale ente ha attribuito il premio "Medaglia di bronzo" al San Stè per l'anno 2004, sempre nella categoria "hard cheese".

Il San Stè viene presentato in tre maturazioni diverse: giovane ( minimo 60gg), media ( 4-5 mesi), extra ( oltre 6 mesi). Queste diverse tipologie sono accompagnate da una differente etichettatura , che permette semplicemente visivamente di riconoscere le tre maturazioni: blu, blu con predominanza argento, blu con predominanza oro. Ogni palato troverà il gusto migliore.

Ma non dimenticate tutto il resto della produzione:

Morbidezza – caciottina morbida e cremosa da latte vaccino

Formaggetta – tradizionale caciottina saporita

Sarazzu ® ricotta salata, pressata, stagionata, tipica della val d'Aveto

Crescenza – morbida e cremosa

Yogurt – cremoso e delicato

Prescinsöa – la cagliata tipica genovese

E poi ancora ricotta, tomini, mozzarelle, scamorzine.

Insomma a noi il compito di produrre a Voi di trovare il vostro prodotto del cuore.

Lo spaccio a Rezzoaglio è sempre aperto , anche domenica e festivi.