

GRUPPO FORMAGGI del TRENTINO

Gustatevi il nostro mondo



Il Puzzone di Moena DOP

Il segreto del Puzzone di Moena DOP, così chiamato per l'intenso aroma, è nella qualità del latte e nella pratica della spugnatura giornaliera delle forme durante la stagionatura: un'usanza dall'origine sconosciuta approdata nelle valli di Fiemme e Fassa in tempi remoti. Conosciuto dai ladini come "Spretz Tzaori" è presidio Slow Food. È ottenuto da latte crudo e se prodotto in estate porta una "M" di malga come marchio.



**PUZZONE di MOENA
DOP**