



- Il Puozzone di Moena o Sprezz Tsaorì, che significa "formaggio saporito" nella lingua ladina, è sicuramente uno dei formaggi più apprezzati dagli intenditori e dai consumatori che ricercano prodotti sani, saporiti, con una forte personalità
- Veniva prodotto molti anni fa nei caseifici turnari e nei masi soprattutto nella Val di Fassa, ma anche in certe strutture della Val di Fiemme
- Un formaggio con un gusto e con un sapore accentuato e leggermente piccante che aveva molta resa sulla tavola della povera gente contadina di un tempo: con una piccola quantità si insaporiva molto la pietanza
- Il puozzone è caratterizzato soprattutto dalla crosta untuosa e dalla pasta paglierina chiara con odore e profumo accentuato, di consistenza morbida e fondente che presenta occhiatura piccola e uniforme

## Puozzone di Moena DOP

### DATI GENERALI

Ingredienti	<b>Latte</b> crudo, sale, caglio
Stagionatura	Minimo 90 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 10 kg circa
Stoccaggio	5 - 12 °C
Origine del latte	ITALIA

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	365 kcal / 1514 kj
Grassi	30.00 g
Acidi grassi saturi	18.00 g
Carboidrati	0.00 g
Zuccheri	0.00 g
Proteine	24.00 g
Sale	1.60 g