

Un formaggio tutto naturale

Il sapore della montagna

Tipico e assolutamente tradizionale

Un prodotto che caratterizza la Val d'Aveto è da sempre il formaggio. La denominazione con cui per secoli fu individuato questo caratteristico prodotto era Formaggio di Santo Stefano, oppure il nome di altri paesi Alpicella, Gavadi anche se sulle tavole dei genovesi veniva chiamato "Formaggio di Chiavari". Il San Stè è un formaggio vaccino tratto da latte intero per lo più di razza Bruna o Pezzata Rossa. Viene prodotto in forme cilindriche, di peso variabile intorno ai 12 kg., ha una crosta sottile, elastica, liscia, giallo paglierino tendente al bruno ed una pasta giallognola con la stagionatura prevista in almeno due mesi. Il San Stè conserva tutto il sapore del latte non pastorizzato e non manipolato in alcun modo. Non meraviglia quindi se, a seconda della stagione e di conseguenza dell'alimentazione delle mucche, il gusto ed il colore delle forme possono essere leggermente differenti. Il sapore intenso, con una leggera nota amarognola è il sapore originale della montagna della Val d'Aveto: per i palati più fini sarà possibile trovare echi di fiori ed erbe. Il marchio "San Stè", detenuto dal Caseificio Val d'Aveto, richiama fedelmente l'antica denominazione del prodotto. E' oggi disponibile in tre stagionature: giovane, medio almeno quattro mesi- ed extra- oltre i sei mesi. Ogni palato troverà il gusto migliore! Ottimo



Il gustosissimo San Stè

formaggio da coltello, il San Stè diventa sublime se scaldato.. una vera golosità! Il Caseificio Val d'Aveto vanta il merito di aver riportato il San Stè a nuova vita e, insieme ad esso, tanti altri formaggi, tutti contrassegnati da una lavorazione assolutamente naturale e memore delle antiche tradizioni di questa splendida valle.

