

Formaggio Valdostano Guffanti

Provenienza

- Valle d'Aosta

Tipo di latte

- Vacca



Il formaggio tipico della Valle d'Aosta, prodotto da casari non facenti parte del consorzio della Fontina DOP . Si produce con il latte di vacche delle razze autoctone pezzata nera e pezzata bruna in alpeggio sul passo San Bernardo, salvaguardando le antiche tradizioni artigianali, produzione limitata al periodo estivo.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color giallo paglierino, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice o di dimensioni maggiori

Sapore: intenso, con leggere note di fieno e di stalla

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (mele e pere). Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale d'alpeggio

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: alpeggio estiva

Grassi: 45% Mgss

Peso: 8-18 kg

Dimensioni: diametro 30-45 cm, h 7-10 cm



Formaggi per Tradizione

Produttori: casari della Valle d'Aosta