

# Blu di Lanzo



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

Formaggio ottenuto dalla lavorazione a crudo di latte vaccino proveniente dalle Valli di Lanzo. E' un formaggio erborinato da tavola che richiama la grande tradizione dei blu piemontesi. E' anche un formaggio da lunga stagionatura (può superare i 120 giorni). Presenta un gusto intenso e leggermente piccante, caratteristico dei formaggi erborinati.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina e compatta, con erborinatura bluastra moderatamente diffusa

**Sapore:** forte, intenso, con note leggere di stalla e marcate di penicillo

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi  
Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale, polenta

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda, non pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 90 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 45% Mgss



Formaggi per Tradizione

**Peso:** 2-3 kg

**Dimensioni:** diametro 20 cm, h. 15

**Produttori:** casari della Val di Lanzo