

Formaggio Brescianella all'acquavite



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

L'evoluzione di un formaggio di pianura del tipo "squadrato": come sempre il trattamento in crosta nasce anche da esigenze di conservazione e protezione. In questo caso c'è una vaga parentela con gli ubriachi veneti, ovvero si sfruttano le proprietà antisettiche dell'alcool. La Brescianella del tipo appassito viene stagionata per qualche giorno in acquavite e poi "asciugata" nella crusca di grano: perfetto connubio tra un formaggio dal sapore delicato e il gusto mordente dell'alcool.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina chiara, molto morbida e fondente. Crosta ricoperta di crusca di grano

Sapore: orte, persistente, con intenso aroma di acquavite

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, grappe a acquaviti. Mostarda di anguria bianca. Gelatina al Marsala. Pane ferrarese

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: industriale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: 30 giorni

Produzione: tutto l'anno



Formaggi per Tradizione

Grassi: 50% Mgss

Peso: 0,2-0,3 kg

Dimensioni: 15x5 cm base, 2-3 cm h

Produttori: caseifici delle province di Brescia e di Cremona