

Formaggio Brescianella stagionata

Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca



Nella versione stagionata la Brescianella ricorda per alcuni aspetti il Taleggio; l'affinamento può protrarsi anche oltre i sei mesi, ottenendo una pasta molto fondente e sviluppando sapori piuttosto sorprendenti per un formaggio di latte pastorizzato e di pianura, che una stagionatura breve non riesce ad esaltare.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina chiara, morbida e fondente, talvolta con lieve e rada occhiatura.

Sapore: dolce, latteo, delicato, con le note di cantina ricevute durante l'affinamento

Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Frutta fresca, pane tipo rosetta, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: industriale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 50% Mgss

Peso: 0,7-0,8 kg



Formaggi per Tradizione

Dimensioni: 15x15 cm base, 2-3 cm h

Produttori: caseifici delle province di Brescia e di Cremona