

Formaggio delle Langhe Trifulìn



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra
- Vacca

Si dice che anticamente l'aroma dei tartufi si trasmettesse attraverso il terreno ai formaggi messi a stagionare in cantine scavate nei pressi dei boschi piemontesi: certamente questo prodotto (almeno nella versione aromatizzata al prezioso tubero nero) è però nato di recente, nella scia della "moda" del tartufo in tutte le sue manifestazioni.

Trovi questo prodotto nel nostro Cesto di Natale 100 volte Natale oppure da Natale a Capodanno Champagne e da Natale a Capodanno Brut

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina, compatta, granulosa, con all'interno piccoli pezzi di tartufo nero

Sapore: delicato, con sentori di castagna bollita, note ircine e l'aroma del tartufo nero

Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca. Pane alle noci o all'uva, pasta in bianco

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino-caprino, scremato, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: a secco



Formaggi per Tradizione

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: luglio-novembre

Grassi: 35% Mgss

Peso: 0,5 kg

Dimensioni: diametro 8-10 cm, h 7-8

Produttori: caseifici della zona delle Langhe