

Murazzano DOP



Si produce in una trentina di Comuni del basso Piemonte, un territorio al centro del quale si trova il Comune di Murazzano. Il latte vaccino nella sua produzione non può essere superiore a una percentuale del 40%. Durante la stagionatura le forme vengono lavate quotidianamente con acqua tiepida per favorire la maturazione.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta avorio-paglierina, morbida ma abbastanza consistente

Sapore: leggermente acidulo negli esemplari freschi, con note ovine

Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. “Cugnà” (mostarda piemontese a base di succo d’uva e verdure). Frutta fresca, pane alle noci o all’uva

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino-vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 10 giorni

Produzione: tutto l’anno

Grassi: 50% Mgss

Peso: 300-400 g

Dimensioni: diametro 10-15 cm, h 3-4

Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Pecora
- Vacca

Marchi





Formaggi per Tradizione

Produttori: piccoli allevatori-casari della zona tipica di produzione