

## Formaggio 1/3 Birra



### Provenienza

- Piemonte

### Tipo di latte

- Vacca

Formaggio piemontese (Prealpi Biellesi) stagionato, prodotto con l'aggiunta di una birra artigianale piemontese, Margot. Le forme vengono stagionate in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco per un periodo che può variare dai 30 ai 60 giorni.

### Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** struttura tenera con occhiatura sottile distribuita regolarmente. Colore bianco paglierino.

**Sapore:** dolce, gradevole e delicato con sentori di birra.

**Abbinamenti:** birre chiare e scure.

### Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** struttura tenera

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** 30 – 60 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 40% Mgs

**Peso:** 2 Kg circa (disponibile anche formato di circa 500 gr)

**Dimensioni:** diametro 18 cm, altezza 6 cm

**Produttori:** piccoli allevatori-casari del Piemonte