

Blufalo



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Bufala

Formaggio erborinato con forma quadrata prodotto con latte di bufala intero pastorizzato.

In Italia recentemente si sono diffusi allevamenti di Bufale lungo i corsi dei fiumi del Nord e nella zona della Pianura Padana. Da questi straordinari animali si ottiene un latte estremamente ricco e nutriente, dall'inconfondibile sapore dolce.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma quadrata, crosta rugosa ed asciutta

Sapore: Sapore distinto, mediamente intenso. Si percepisce la dolcezza del latte.

Abbinamenti: Vini bianchi, birra chiara e scura. Confettura di pomodoro rosso. Pane "ciabatta"

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte di bufala intero pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cremosa

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 45 giorni

Produzione: tutto l'anno



Formaggi per Tradizione

Grassi: 38% Mgss

Peso: 4 - 4,5 kg circa

Dimensioni: lato cm 20, scalzo cm 12

Produttori: casari del bergamasco