

Quader di bufala



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Bufala

Formaggio a pasta molle a crosta lavata con forma quadrata prodotto con latte di bufala intero pastorizzato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: forma quadrata, crosta lavata, rugosa, di colore nocciola tendente al rosa

Sapore: profumo marcato di latte, sapore dolce, leggermente acidulo, aromatico

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

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte di bufala intero pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: molle ed elastica con piccole occhiature. Più morbida in prossimità della crosta.

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 40% Mgss

Peso: variabile 2 kg - 2,5 kg

Dimensioni: lato cm 20, scalzo cm 6

Produttori: casari del bergamasco