

Sovrano con latte di bufala



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Bufala
- Vacca

Dall'unione del latte bovino con il bufalino nasce un prodotto di alta qualità, capace di portare il formaggio a stagionature elevate, mantenendo inalterata la naturale dolcezza del latte di bufala.

La scelta di vestire il formaggio con il colore bianco risponde ad una precisa volontà di diversificarlo dagli altri formaggi grana, non solo nella qualità ma anche nella presentazione e nella riconoscibilità da parte del consumatore.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Crosta dura, di colore bianco. Struttura finemente granulosa, con frattura a scaglie. Pasta di colore da bianco a paglierino chiaro.

Sapore: Gusto ed aroma caratteristici per la tipologia di prodotto. Profumo calibrato ed equilibrato

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, miele millefiori, pane casereccio

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino e di bufala (minimo 20%), intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: dura, cotta

Salatura: salamoia



Formaggi per Tradizione

Stagionatura: minimo 18 mesi

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 32% Mgss

Peso: dai 32 kg ai 38 kg circa

Dimensioni: diametro 40-45 cm, altezza 18-20 cm

Produttori: un solo produttore