

# Bastardo del Grappa



## Provenienza

- Veneto

## Tipo di latte

- Vacca

Classico formaggio di produzione veneta, prende il suo particolare nome poiché si tratta di una lavorazione intermedia tra Asiago Pressato ed Asiago d'Allevio.

Nel processo di caseificazione vengono utilizzati il latte della sera ed il latte della mattina successiva, mescolati tra loro per dare vita al formaggio.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Colore chiaro, occhiatura sparsa e di piccole dimensioni, crosta ruvida e consistente.

**Sapore:** Intenso, gradevole e mai piccante

**Abbinamenti:** Vini rossi giovani e bianchi di media struttura. Si accompagna bene alle mele renette, pere, frutti di bosco, mostarda di pere.

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** Vaccino

**Lavorazione:** Artigianale

**Pasta:** Di colore chiaro tendente al paglierino

**Salatura:** In salamoia

**Stagionatura:** 120 - 180 giorni

**Produzione:** Tutto l'anno



Formaggi per Tradizione

**Grassi:** 20% sul t.q., 45% sul secco

**Peso:** Da 3,5 a 4,5 kg

**Dimensioni:** Diametro 20-25 cm, scalzo 8-10 cm

**Produttori:** Casari veneti