

Formaggio Bassanese



Provenienza

- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio Veneto, proveniente dalla provincia di Vicenza (Bassano del Grappa). Questo cacio sintetizza le caratteristiche dei grandi formaggi veneti e del Nord-Est Italia in generale: forme compatte, pasta di un bel colore paglierino e dalla spiccata morbidezza anche nelle stagionature più evolute. Luigi Guffanti propone le forme dopo una stagionatura di almeno 60 giorni nelle proprie cantine di Arona, quando il Formaggio Bassanese esprime al meglio il concetto di “latte coagulato”.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color paglierino intenso, compatta, con fitta occhiatura media o grande

Sapore: intenso, dolce

Abbinamenti: Vini rossi. Miele aromatico. Mostarda di zucca. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: latte vaccino pastorizzato, caglio, sale

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia



Formaggi per Tradizione

Stagionatura: minimo 60 giorni in grotte naturali

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 55% Mgss

Peso: 4-5 Kg

Dimensioni: diametro 20-30 cm, altezza 8-10 cm

Produttori: Casaro della zona di Bassano del Grappa