

Mattone



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Il Mattone è un formaggio tipico Piemontese a latte crudo vaccino con sentori di erba, burro e profumo di pascoli, trova il suo miglior abbinamento con le birre artigianali.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: l'aspetto è quello di una mattonella morbida

Sapore: sapore lattico, delicato ma ben presente

Abbinamenti: con birre artigianali crude e chiare

Caratteristiche tecniche

Latte: Vaccino, Crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: Cotta non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: novembre-luglio

Grassi: 27g/100g

Peso: 8.5 kg

Dimensioni: diametro 16 cm scalzo 6 cm