

# Maggeno



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

Il Maggeno è un tipico formaggio della regione Piemonte, dalla forma piccola con un sapore pieno, nonostante la pasta molto morbida.

Può trovare il giusto abbinamento con birre artigianali e vini mossi.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** La forma del Maggeno è piccola e tonda, nell'evoluzione della stagionatura la crosta tende al rossiccio

**Sapore:** lattico ma intenso e pieno

**Abbinamenti:** Birre artigianali crude e chiare o vini bianchi e mossi

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** Vaccino, Crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** Cotta non pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 30 giorni

**Produzione:** novembre-luglio

**Grassi:** 24g/100g

**Peso:** 0.8 kg

**Dimensioni:** diametro 15 cm scalzo 5 cm