



Allevatore di Formaggi

Blufalo



Descrizione

La crescente diffusione di allevamenti di bufale nel Nord Italia, in particolare lungo i corsi fluviali e nella Pianura Padana, ha aperto la via a nuove e interessanti interpretazioni casearie. Da questi animali si ottiene un latte rinomato per la sua eccezionale ricchezza nutrizionale e il caratteristico, lieve sapore dolce.

È in questo contesto che nasce il **Blufalo**, un formaggio erborinato che si distingue per l'utilizzo esclusivo di latte intero pastorizzato di bufala e per la sua originale forma quadrata. Il Blufalo valorizza appieno le qualità del latte di partenza, offrendo un profilo organolettico unico in cui la naturale dolcezza del latte bufalino si armonizza con le note intense e caratteristiche dell'erborinatura.

[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Lombardia

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

Forma quadrata, crosta rugosa ed asciutta

Sapore

Sapore distinto, mediamente intenso. Si percepisce la dolcezza del latte

Abbinamenti

Vini bianchi, birra chiara e scura. Confettura di pomodoro rosso. Pane “ciabatta”

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Bufala
- **Latte:** bufalino intero pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cremosa
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 45 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 38% MGSS
- **Peso:** 4 - 4, 5 kg circa
- **Dimensioni:** lato cm 20, scalzo cm 12
- **Produttori:** casari del bergamasco
- **Codice Forma:** 0907550
- **Codice tagliato:** 0907555