



Allevatore di Formaggi

BuonaSorte con latte di bufala



Descrizione

Dall'unione del latte bovino con il latte di bufala nasce un prodotto di alta qualità, capace di portare il formaggio a stagionature elevate, mantenendo inalterata la naturale dolcezza del latte di bufala. La scelta di vestire il **BuonaSorte con latte di bufala** con il colore bianco risponde ad una precisa volontà di diversificarlo dagli altri formaggi a pasta dura e dal suo fratello maggiore BuonaSorte (a latte vaccino), non solo nella qualità ma anche nella presentazione e nella riconoscibilità da parte del consumatore. [ACQUISTALO NELLO SHOP >>](#) [guffanti_pdf_button] [GUARDA IL VIDEO](#)

Caratteristiche

Regione



Lombardia

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

Crosta dura, di colore bianco. Struttura finemente granulosa, con frattura a scaglie. Pasta di colore da bianco a paglierino chiaro.

Sapore

Gusto ed aroma caratteristici per la tipologia di prodotto. Profumo calibrato ed equilibrato

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati, miele millefiori, pane casereccio

Specifiche tecniche

- **Latte:** (a seconda della stagionalità), crudo, intero, vaccino e di bufala (minimo 5%)
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, dura
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 18 mesi
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 32% Mgss
- **Peso:** dai 32 kg ai 38 kg circa
- **Dimensioni:** diametro 40-45 cm, altezza 18-20 cm
- **Produttori:** un solo produttore
- **Codice Forma:** 1100650
- **Codice tagliato:** 1100651