BuonaSorte Guffanti (+24 mesi)



Descrizione

La tradizione dei formaggi con strutture di pasta granulosa, tipici della Pianura Padana, trova espressione nel **BuonaSorte Guffanti**. Erede della sapienza casearia lodigiana, è oggi prodotto secondo moderni standard.

Pur differendo da versioni storiche per alcune tecniche, il BuonaSorte Guffanti mantiene un profilo d'eccellenza: crosta dura naturale, pasta giallo dorata, granulosa e morbida, con profumo intenso e sapore aromatico di carattere.

Guffanti lo valorizza scegliendo un produttore della bassa valle dell'Adda (latte da foraggio locale) e ispirandosi al termine "sorte", utilizzato dai casari per individuare le partite migliori. Viene prodotto a latte crudo, senza lisozima: un formaggio che celebra la qualità.

ACQUISTALO NELLO SHOP >>

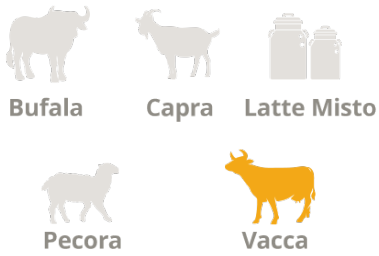
[guffanti_pdf_button] GUARDA IL VIDEO

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta dura, di consistenza granulosa e di colore paglierino più o meno scuro a seconda della durata della stagionatura

Sapore

Armonico, asciutto e intenso, con note di erba se prodotto con latte di bestiame alimentato al pascolo

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati, ma anche vini bianchi frizzanti se giovane. Frutta fresca (pere Kaiser), mostarda di zucca. Aceto Balsamico di Modena, pane croccante.

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 20 mesi
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 32% Mgss
- **Peso:** circa 35 kg
- **Dimensioni:** diametro circa 40cm, h. circa 20-22 cm
- **Produttori:** casaro e allevatore sul fiume Adda
- **Codice Forma:** 0606203
- **Codice tagliato:** 0606204