



Allevatore di Formaggi

## Berg Rebell



### Descrizione

---

Il **Berg Rebell** è un pregevole formaggio d'alpeggio austriaco, espressione di un ambiente naturale incontaminato. La sua qualità distintiva origina dal latte di vacche allevate al pascolo libero, in condizioni di minimo stress e nel pieno rispetto dei cicli organici.

Questo formaggio vaccino si presenta con una pasta elastica e un colore giallo paglierino, che tende a intensificarsi con il progredire della stagionatura. Versatile e apprezzato, il Berg Rebell è ottimo da degustare sia al naturale sia fuso in diverse preparazioni culinarie.

[guffanti\_pdf\_button]

### Caratteristiche

---

#### Regione



Austria

#### Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

## **Aspetto**

Crosta giallo-rossa, pasta giallo paglierino compatta che può presentare occhiatura

## **Sapore**

Sapore delicato ed avvolgente, con note più decise con l'andare della stagionatura

## **Abbinamenti**

Pane di segale e frutti rossi. Vini rossi corposi, birre a bassa fermentazione. Confetture di cipolle e piccanti in genere.

## **Specifiche tecniche**

---

- **Tipologia di Latte:** Vacca
- **Latte:** vaccino pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 5 mesi
- **Grassi:** 50% Mgss
- **Peso:** 6 kg
- **Dimensioni:** diametro 30 cm, altezza 9 cm
- **Produttori:** casari e allevatori Austriaci
- **Codice Forma:** 1100613
- **Codice tagliato:** 1100614