Bleu de Moncenis



Descrizione

Il **Bleu de Moncenis** è un formaggio erborinato che trae la sua identità da un territorio di confine, nelle vallate francesi limitrofe alla Val di Susa. L'influenza transalpina è evidente già nel nome, che richiama i celebri "bleu" d'oltralpe.

Di questo formaggio esiste anche una preziosa variante d'alpeggio, prodotta in quantità molto limitate, che ne intensifica il carattere. Quest'area montana, storicamente vocata alla produzione di formaggi erborinati di pregio, è anche il luogo d'origine di un altro raro erborinato d'alpeggio, il Murianeng.

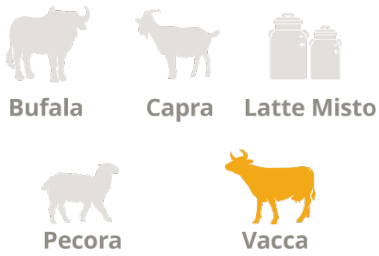
ACQUISTALO NELLO SHOP >>
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta paglierina e compatta, con erborinatura bluastra moderatamente diffusa

Sapore

Forte, intenso, con note leggere di stalla e marcate di penicillo

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Vacca
- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale e d’alpeggio
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 90 giorni
- **Produzione:** alpeggio estiva, tutto l’anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 2-3 kg
- **Dimensioni:** diametro 20 cm, h. 15
- **Produttori:** casari francesi al confine con la Val di Susa
- **Codice Forma:** 1007346
- **Codice tagliato:** 1007348