Formaggio Brescianella all’acquavite



Descrizione

La **Brescianella** è un formaggio a pasta molle crosta lavata, tradizionalmente prodotto in Lombardia (nella zone del bresciano appunto).

La stagionatura può superare anche i sei mesi, conferendo alla pasta una consistenza estremamente fondente. Risulta molto importante il processo di continuo lavaggio e strofinamento della crosta durante la stagionatura.

Questo processo rivela sapori inaspettati per un formaggio prodotto con latte pastorizzato di pianura, qualità che una stagionatura più breve non riuscirebbe a valorizzare appieno.

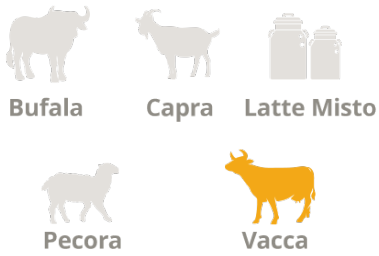
ACQUISTALO NELLO SHOP >> [guffanti_pdf_button] GUARDA IL VIDEO

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta paglierina chiara, molto morbida e fondente. Crosta ricoperta di crusca di grano

Sapore

Forte, persistente, con intenso aroma di acquavite

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati, grappe a acquaviti. Mostarda di anguria bianca. Gelatina al Marsala. Pane ferrarese

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Vacca
- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 30 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 50% Mgss
- **Peso:** 2-0, 3 kg
- **Dimensioni:** 15x5 cm base, 2-3 cm h
- **Produttori:** caseifici delle province di Brescia e di Cremona
- **Codice Forma:** 1501021