Formaggio d’Antigorio



Descrizione

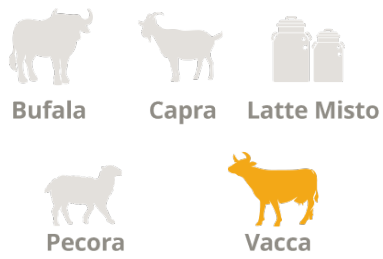
Per “casa” in Ossola si intende il caseificio di fondovalle, contrapposto all’alpeggio d’alta montagna. Guffanti impiega particolare attenzione della selezione dei produttori con elevati standard qualitativi: spesso si tratta degli stessi alpigiani che nei mesi dell’anno in cui restano a fondovalle si dedicano alle tome “di casa” con la stessa abilità dimostrata in alpeggio, anche se la materia prima (cioè il latte) è diversa, priva dei sapori trasmessi dalla flora di alta montagna. Importante la produzione della Valle Antigorio, una delle vallate dell’Ossola, dove negli ultimi anni è stata ripresa la lavorazione tradizionale. Nelle nostre cantine è disponibile anche la versione "riserva", stagionata minimo 12 mesi. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button] GUARDA IL VIDEO

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta color giallo paglierino, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice

Sapore

intenso, con note di erba o fieno e di stalla

Abbinamenti

Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (Pera Passacrassana, ciliegie…). Pane nero di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Vacca
- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco e salamoia
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Dimensioni:** diametro 30-40 cm, h. 10-15
- **Produttori:** casari dell’Ossola
- **Codice Forma:** 7500075 - 7500010 (Riserva)
- **Codice tagliato:** 7500076 - 7500011 (Riserva)