



Allevatore di Formaggi

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



Piemonte

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

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)