Formai de Mut dell’Alta Val Brembana DOP



Descrizione

Il nome in dialetto significa “formaggio di monte”: viene prodotto in 22 Comuni dell’alta Val Brembana, al confine con la Valtellina. Si consuma fresco e stagionato: la versione di alpeggio (facilmente riconoscibile perché la marchiatura ad inchiostro sulla faccia è di colore blu, mentre nella versione di latteria è rossa) raggiunge il suo momento migliore dopo circa sei mesi di stagionatura. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta color paglierino più o meno intenso, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice

Sapore

intenso, ricco, con leggere note animali e di erba

Abbinamenti

Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (pera Passacrassana). Confettura piccante di zucca. Pane nero di segale, polenta “taragna”

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale, d’alpeggio
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco e salamoia
- **Stagionatura:** minimo 45 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno (alpeggio: produzione estiva)
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Dimensioni:** diametro 30-40 cm, h. 8-10
- **Produttori:** casari dell’alta Val Brembana
- **Codice Forma:** Vari codici per varie annate di produzione (su richiesta)
- **Codice tagliato:** Vari codici per varie annate di produzione (su richiesta)