



Allevatore di Formaggi

Latteria Grigna



Descrizione

Questo bellissimo formaggio a latte vaccino di montagna arriva direttamente dalle alture della Valsassina e presenta una forma tonda regolare, una pasta uniforme di colore giallo paglierino, più intenso nella stagione estiva e con una leggera occhiatura.

Crosta consistente con presenza di muffe caratteristiche. Sapore dolce, gradevole ed aromatico.

Guffanti lo propone dopo un allevamento in cantina di almeno 90 giorni.

[ACQUISTALO NELLO SHOP >>](#) [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Lombardia

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

Forma tonda dal colore marrone chiaro, pasta giallo paglierino

Sapore

Sapore dolce, delicato e floreale

Abbinamenti

Vini bianchi corposi (stile chardonnay piemontesi), mele cotogne e fichi

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Vacca
- **Latte:** crudo, parzialmente scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 90 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 34% Mgss
- **Peso:** 9.5 Kg circa
- **Dimensioni:** Diametro 30 cm, scalzo 6 cm
- **Produttori:** Casari ed allevatori bergamaschi
- **Codice Forma:** 1017602
- **Codice tagliato:** 1017603