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



Origine Latte



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