Sbrinz AOP



Descrizione

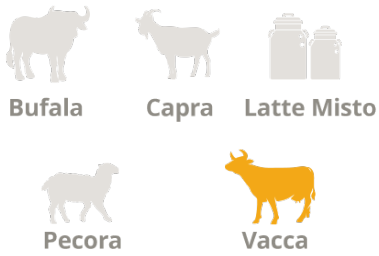
Il più antico formaggio svizzero a pasta extradura viene prodotto da cinque secoli nei cantoni della Svizzera centrale. Già nel 1530 i commercianti trasportavano in Italia forme di Sbrinz a dorso di mulo partendo da Brienz, passando da Meiringen e valicando i passi del Grimsel e del Gries, scambiandole con sale e vino. Era una buona merce di scambio perché sotto la crosta dura di una forma di 35 chili, si scopre un aroma ricchissimo, vario come i verdi pascoli delle Alpi dalle erbe aromatiche. Un incomparabile «tocco in più» si ritrova nella sua favolosa pasta tenera e friabile. Lo Sbrinz è fatto con latte vaccino fresco crudo di mucca. Dopo un lungo bagno di sale, le forme vengono deposte in una cosiddetta «camera di essudazione», dove ad una temperatura di 18° C trasudano grassi e acqua. Le loro croste vengono accuratamente pulite ad intervalli regolari. Grazie ad un periodo di stagionatura e maturazione di almeno 16 mesi, lo Sbrinz acquisisce una consistenza particolarmente friabile, facilmente digeribile. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button] GUARDA IL VIDEO

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta color avorio fino al giallo chiaro e una pasta tenera e frolla.

Sapore

Vigoroso e aromatico, i cristalli di sale fine, l’aroma fruttato di torrefazione accompagnata con un nota di latte

Abbinamenti

Si presta al consumo come antipasto goloso, accompagnato a cibi dal profilo dolce come uva, pere e miele. Si presta molto bene anche alla realizzazione di gratinature deliziose e viene usato per preparare la fonduta

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** friabile
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 18 mesi
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 35-45 kg
- **Dimensioni:** diametro 45 - 65 cm, altezza 12 - 17 cm
- **Produttori:** caseifici svizzeri
- **Codice Forma:** 9754278
- **Codice tagliato:** 9754281 - 9754279