Vecchia Latteria Guffanti



Descrizione

Formaggio appartenente alla grande famiglia dei Latteria veneti. Molto adatto alla stagionatura, che supera l'anno, esprimendosi al meglio al raggiungimento dei 24 mesi in cantina. Nelle nostre cantine facciamo maturare questo formaggio fino alla stagionatura ottimale di due anni, permettendo al formaggio di ottenere la consistenza e gli aromi ideali per la degustazione. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina semidura o dura, con scarsa occhiatura

Sapore

dolce, più o meno intenso a seconda della stagionatura, con note speziate

Abbinamenti

Vini rossi corposi. Birre scure non filtrate. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Frutta fresca (mele, pera Passacrassana) se poco stagionato. Pane di segale

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Vacca
- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 4 mesi
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 35% Mgss
- **Peso:** 5-7 kg
- **Dimensioni:** diametro 30-40 cm, h. 6-10
- **Produttori:** caseifici della provincia di Treviso
- **Codice Forma:** 340F126, 340F128 RISERVA
- **Codice tagliato:** 340F127, 340F129 RISERVA