Formaggio BurtOliva



Descrizione

In occasione del traguardo storico dei **150 anni di storia**, siamo lieti di annunciare una creazione casearia esclusiva che unisce la nostra tradizione secolare a una ricerca aromatica inedita: **Formaggio BurtOliva**. Un formaggio nato selezionando le migliori forme di **Toma Burtulina** prodotte con latte vaccino intero crudo, nel momento di massima ricchezza aromatica del pascolo di fine stagione. Dopo un primo periodo di stagionatura, la crosta del formaggio viene trattata manualmente con **pasta di olive**. Questa tecnica ha permesso al formaggio di sviluppare, nel corso della stagionatura nelle nostre cantine, un profilo sensoriale complesso e profondo. Al taglio rivela una pasta compatta e piacevolmente friabile. L'aroma è dominato da note intense di olio extravergine e sentori vegetali di foglia di olivo, che si fondono armoniosamente con la caratteristica nota acidula del latte crudo. Un equilibrio ricercato che esalta la materia prima senza sovrastarla. La produzione è stata limitata a sole **30 forme**. Questa selezione esclusiva rappresenta il nostro omaggio a un secolo e mezzo di dedizione all'arte casearia e alla continua ricerca della qualità assoluta.

[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

crosta grigio chiaro ed elastico se giovane, crosta di colore grigiastro e compatto se stagionato. Costra ricoperta da foglie di olivo e pasta di olive.

Sapore

Note di olio extravergine, note vegetali di foglie di ulivo, nota acidula tipica del latte crudo

Abbinamenti

vino rosso leggero, pane croccante

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino crudo
- **Lavorazione:** a crudo, artigianale
- **Pasta:** con diffusa occhiatura, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** dall'autunno a primavera, stagionale
- **Grassi:** 45%
- **Peso:** 6 kg
- **Dimensione:** diametro 15 cm, h. 5 cm o diametro 30 cm, h 7
- **Produttori:** unico casaro in alpeggio in Valle Bognanco
- **Codice Forma:** 7500157
- **Codice tagliato:** 7500158