Bastardo del Grappa



Descrizione

Il Bastardo del Grappa si distingue per la sua personalità decisa e un sapore intenso che evoca i pascoli del suo massiccio d'origine. Formaggio dalla tradizione consolidata, offre una pasta compatta e un profilo aromatico persistente e mai piccante, con possibili note erbacee che ne arricchiscono la complessità. Un'esperienza gustativa che esprime con franchezza l'essenza di un territorio unico e la sua antica arte casearia. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Colore chiaro, occhiatura sparsa e di piccole dimensioni, crosta ruvida e consistente.

Sapore

Intenso, gradevole e mai piccante

Abbinamenti

Vini rossi giovani e bianchi di media struttura. Si accompagna bene alle mele renette, pere, frutti di bosco, mostarda di pere.

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** colore chiaro tendente al paglierino
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** 120 - 180 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 45% sul secco
- **Peso:** Da 3,5 a 4,5 Kg
- **Dimensioni:** Diametro 20-25 cm, scalzo 8-10 cm
- **Produttori:** Casari veneti
- **Codice Forma:** 340F112 (stagionato) - 340F114 (riserva)
- **Codice tagliato:** 340F113 (stagionato) - 340F115 (riserva)