

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)