Allevatore di Formaggi

Blu di Lanzo



Descrizione

Il **Blu di Lanzo** è un pregevole formaggio erborinato, espressione del territorio delle Valli di Lanzo, da cui proviene esclusivamente il latte vaccino crudo utilizzato per la sua produzione.

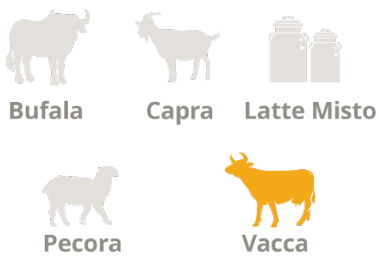
Si colloca con autorevolezza nella grande tradizione dei formaggi blu piemontesi, distinguendosi come un eccellente prodotto da degustazione. La sua vocazione alla stagionatura, che può protrarsi oltre i 120 giorni, ne intensifica la complessità e il carattere. Al palato, il Blu di Lanzo offre un sapore deciso e gradevolmente piccante, firma distintiva degli erborinati di qualità. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta paglierina e compatta, con erborinatura bluastra moderatamente diffusa

Sapore

Forte, intenso, con note leggere di stalla e marcate di penicillo

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 90 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 2-3 kg
- **Diametro:** diametro 20 cm, h. 15
- **Produttori:** casari della Val di Lanzo
- **Codice Forma:** 1017626
- **Codice tagliato:** 1017633