



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



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

## 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