Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Branzi



Descrizione

Il formaggio **Branzi**, che trae il nome dall'omonimo paese della Val Brembana, è un'espressione significativa della tradizione casearia di quest'area. Un momento emblematico e di grande richiamo è la storica fiera di San Matteo, che si tiene il 21 settembre: questa giornata celebra la conclusione del periodo d'alpeggio e vede la commercializzazione della pregiata produzione estiva di questo formaggio.

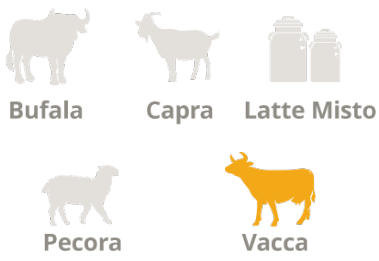
La caratteristica distintiva del Branzi, considerato un grande formaggio del territorio, risiede nella sua lavorazione a latte crudo. Questa pratica è mantenuta con rigore per tutti i dodici mesi dell'anno, garantendo così un profilo organolettico autentico e una notevole ricchezza di sapore. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta color giallo paglierino più o meno intenso, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice

Sapore

Intenso, con note di fieno e di erba

Abbinamenti

Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco e salamoia
- **Stagionatura:** minimo 20 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 10 kg
- **Dimensione:** diametro 40-45 cm, h. 8-10
- **Produttori:** casari della Val Brembana
- **Codice Forma:** 1000101
- **Codice tagliato:** 1000110