Cornice di latte



Descrizione

Formaggio imponente, di quasi 60 kg, a latte vaccino di montagna, prodotto sulle alture bergamasche.

È caratterizzato da una forma squadrata e da una splendida crosta con fioriture e muffe tipiche, testimonianza del suo ambiente di stagionatura.

Guffanti lo propone dopo un allevamento in cantina di almeno 180 giorni, che ne esalta le qualità organolettiche.
Guffanti lo propone dopo un allevamento in cantina di almeno 180 giorni, che ne esalta le qualità. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Forma quadrata dal colore marrone chiaro, pasta giallo paglierino

Sapore

Sapore dolce, delicato e floreale

Abbinamenti

Vini bianchi corposi, stile chardonnay piemontesi, mele cotogne e fichi

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, vaccino Intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** Minimo 180 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 34% Mgss
- **Peso:** Circa 60 kg
- **Diametro:** 80 cm x 80 cm (circa), scalzo 15 cm
- **Produttori:** Casaro allevatore bergamasco
- **Codice Forma:** 1017607
- **Codice tagliato:** 1017608