Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Formaggio 1/3 Birra



Descrizione

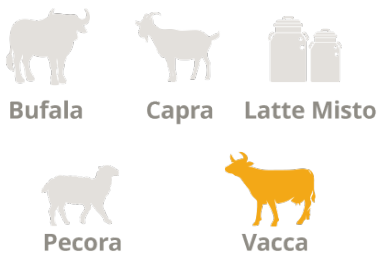
Questo formaggio piemontese delle Prealpi Biellesi è un prodotto stagionato. La sua particolarità risiede nell'aggiunta direttamente in cagliata della Margot, una birra artigianale locale. Le forme vengono stagionate in ambienti sotterranei, su scalere di abete bianco, per un periodo che varia dai 30 ai 60 giorni. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Struttura tenera con occhiatura sottile distribuita regolarmente. Colore bianco paglierino

Sapore

Dolce, gradevole e delicato con sentori di birra

Abbinamenti

Birre chiare o scure

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** struttura tenera
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 30 – 60 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 40% Mgs
- **Peso:** circa 500 gr
- **Diametro:** diametro 18 cm, altezza 6 cm
- **Produttori:** piccoli allevatori-casari del Piemonte
- **Codice Forma:** 3000033