Formaggio Barberosso



Descrizione

Il **Formaggio Barberosso** è un formaggio piemontese a latte vaccino e stagionato, originario delle Prealpi Biellesi.

È arricchito dall'aggiunta del Barbera d'Asti DOCG, classico vino del Piemonte. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Struttura tenera con occhiatura sottile distribuita regolarmente. Colore rosso bruno.

Sapore

Aromatico con sentore di vino la cui acidità contrasta il grasso del formaggio.

Abbinamenti

Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca. Pane alle noci o all’uva

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:** 3000036