Formaggio Brescianella stagionata



Descrizione

Nella sua versione stagionata, la Brescianella ricorda per certi aspetti il Taleggio. La stagionatura può superare anche i sei mesi, conferendo alla pasta una consistenza estremamente fondente. Questo processo rivela sapori inaspettati per un formaggio prodotto con latte pastorizzato di pianura, qualità che una stagionatura più breve non riuscirebbe a valorizzare appieno [guffanti_pdf_button] GUARDA IL VIDEO

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 90 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 50% Mgss
- **Peso:** 7-0, 8 kg
- **Diametro:** 15x15 cm base, 2-3 cm h
- **Produttori:** caseifici delle province di Brescia e di Cremona
- **Codice Forma:** 1501020 - 1501022