Formaggio delle Langhe Trifulìn



Descrizione

Si narra che, anticamente, l'aroma dei tartufi impregnasse il terreno, trasferendosi così ai formaggi stagionati nelle cantine scavate nei pressi dei boschi piemontesi. Tuttavia, il Formaggio delle Langhe Trifulìn, almeno nella versione aromatizzata al prezioso tubero nero, è un prodotto di origine più recente. La sua nascita si inserisce nella crescente "moda" del tartufo in tutte le sue manifestazioni. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta paglierina, compatta, granulosa, con all’interno piccoli pezzi di tartufo nero

Sapore

Delicato, con sentori di castagna bollita, note ircine e l’aroma del tartufo nero

Abbinamenti

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, scremato, vaccino-caprino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 30 giorni
- **Produzione:** luglio-novembre
- **Grassi:** 35% Mgss
- **Peso:** circa 500 gr
- **Diametro:** diametro 8-10 cm, h 7-8
- **Produttori:** caseifici della zona delle Langhe
- **Codice Forma:** 5900020