Formaggio grottato friulano



Descrizione

Il formaggio "grottato" friulano incarna una profonda tradizione radicata nel Friuli-Venezia Giulia. Si distingue per la sua peculiare stagionatura, che avviene in grotte naturali scavate nel tufo o in ambienti simili. Solitamente, è prodotto con latte vaccino pastorizzato, pressato e salato a secco. La stagionatura si protrae tra gli 8 e i 10 mesi. Questo formaggio è particolarmente apprezzato per il suo equilibrio tra gusto e aroma, celebrando l'artigianalità e la ricchezza delle tradizioni friulane. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta dura, con rada occhiatura irregolare, colore giallo ocra

Sapore

Dolce, con l’aumento della stagionatura la sua nota piccante viene esaltata maggiormente

Abbinamenti

Vini bianchi di corpo o rossi leggeri. Miele d’acacia, mostarda di pomodori verde. Pane “biove”

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 8-10 mesi
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 32-34% Mgss
- **Peso:** 50, 6 - 7.5 kg, kg 6
- **Diametro:** cilindrica, diametro 30-35 cm, scalzo 8-10 cm
- **Produttori:** casaro della provincia di Pordenone
- **Codice Forma:** 11 10509
- **Codice tagliato:** 11 10510