



Allevatore di Formaggi

Formaggio Nostrano Valtrompia Dop



Descrizione

Il **Nostrano Valtrompia DOP** si presenta in forma cilindrica, con scalzo leggermente convesso e facce piane. È l'orgoglio delle malghe bresciane, preparato con passione e stagionato con cura. È pervaso dai profumi della montagna; in particolare, sono perfettamente percettibili i sentori di fiori ed erba. Gustandolo ed apprezzandone le qualità, si potrà comprendere perché in passato tale formaggio era usato come unica pietanza. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Lombardia

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

Formaggio semigrasso a pasta extra dura

Sapore

Pieno ed intenso, senza percezione di note acide a maturazione minima, tendenti al pungente all'aumentare della stagionatura.

Abbinamenti

Vini rossi corposi, miele, pane croccante, grissini

Specifiche tecniche

- **Latte:** parzialmente scremato, vaccino crudo
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** colore ambrato, colore giallo paglierino. Crosta dura, pasta dura
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 12 mesi
- **Produzione:** Estiva
- **Grassi:** 29% Mgss, 97 % MGSS
- **Peso:** variabile da 8 a 18 kg
- **Diametro:** diametro 30/45 cm, scalzo 8-12 cm.
- **Produttori:** un solo produttore
- **Codice Forma:** 1000071
- **Codice tagliato:** 1000072