Formaggio Ubriacato



Descrizione

Originariamente, un bagno di qualche giorno nel mosto di vino era un metodo tipicamente veneto per facilitare la conservazione dei formaggi.

Oggi, questa tecnica è praticata principalmente per conferire aromi particolari al prodotto.

La tecnica si è diffusa in molte parti d'Italia, ma ha avuto origine proprio nel Trevigiano.

L'Ubriaco Rosso, il più classico tra gli ubriachi, nasce da forme di formaggi di latteria friulani brevemente immerse nelle vinacce rosse di Merlot.

Il mosto non viene assorbito dal formaggio, ma lo impregna del suo profumo, che una successiva ed accurata stagionatura rende ancora più marcato.
[guffanti_pdf_button]

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** 2-6 mesi
- **Produzione:** autunnale e invernale
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 5-9 kg
- **Diametro:** diametro 30-40 cm, h. 6-10
- **Produttori:** diametro 30-40 cm, h. 6-10
- **Codice Forma:** 340F251
- **Codice tagliato:** 340F250