Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Latteria morbida



Descrizione

È un tipico formaggio bellunese, frutto della tradizione casearia delle prime latterie turnarie. Qui il latte, conferito dai piccoli allevatori del paese, veniva lavorato a turno per ottenere un particolare formaggio fresco, identificato come “il latteria”. Molto versatile in cucina: è ottimo come piatto unico, si abbina bene a verdure cotte e crude. Fonde molto facilmente, prestandosi a gratinature e farciture. [guffanti_pdf_button]

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino
- **Lavorazione:** di caseificio
- **Pasta:** pasta molle
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** 20 giorni circa
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 26% Mgss
- **Peso:** kg 6
- **Dimensioni:** diametro 30 cm, scalzo circa 8 cm
- **Produttori:** casari del Bellunese
- **Codice Forma:** 10 01528
- **Codice tagliato:** 10 01529