Maccagno biellese



Descrizione

Il Maccagno rappresenta un “cru” d’eccellenza della toma della montagna biellese. Prende il nome dall’alpe omonima, situata sotto il monte Cossarello a nord di Biella. La produzione del Maccagno ebbe inizio nelle valli poste a est del territorio biellese, diffondendosi poi in tutta la provincia di Biella. Era il formaggio prediletto della regina Margherita di Savoia e di Quintino Sella, ministro del Regno d’Italia e fondatore del Club Alpino Italiano.

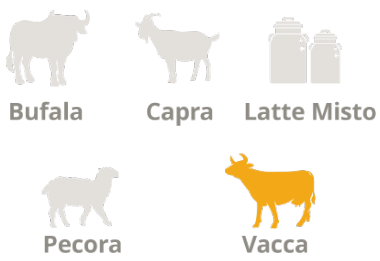
E’ disponibile in due versioni :a latte termizzato ed a latte crudo. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta con struttura tenera con fori sottili distribuiti uniformemente. Il colore è bianco con sfumature gialle. Impasto di media consistenza di colore marrone, in alcuni casi presenta una muffa di colore giallo.

Sapore

moderatamente saporito

Abbinamenti

Vini rossi. Frutta fresca (pera Passacrassana). Mostarda di zucca. Pane nero di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, termizzato o crudo, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 30/60 giorni minimo
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 2 kg circa
- **Dimensioni:** diametro circa 18 cm, scalzo circa 6 cm
- **Produttori:** casari della zona di Biella (basso Piemonte)
- **Codice Forma:** 3000020 (latte termizzato) – 3000050 (latte crudo)