



Allevatore di Formaggi

Maccagno biellese latte crudo



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. La versione qui proposta è quella originale, prodotta con latte vaccino crudo. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Piemonte

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta con struttura tenera con occhiatura sottile distribuita regolarmente. Si presenta di colore bianco con sfumature paglierine. Crosta di media consistenza di colore marrone,in alcuni casi presente una muffa di color giallo.

Sapore

moderatamente saporita

Abbinamenti

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** tutto l'anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 2 kg
- **Diametro:** diametro 18 cm, h 6
- **Produttori:** casari del biellese
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.