Allevatore di Formaggi

Maggengo



Descrizione

Il Maggengo è un formaggio prodotto nella Langa piemontese, dalla forma piccola re di pasta molto morbida, caratterizzato da un sapore lattico intenso.

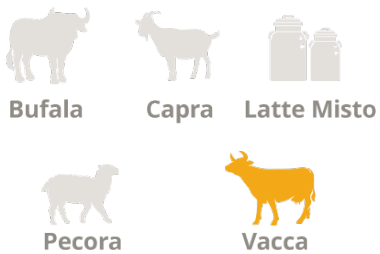
Può trovare il giusto abbinamento con birre artigianali e vini mossi. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Forma piccola e tonda, nell’evoluzione della stagionatura la crosta tende al rossiccio

Sapore

lattico ed intenso

Abbinamenti

Birre artigianali crude e chiare o vini bianchi e mossi

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 30 giorni
- **Produzione:** novembre-luglio
- **Peso:** 0.8 kg
- **Diametro:** diametro 15 cm scalzo 5 cm
- **Produttori:** n.d.
- **Codice Forma:** 7500134
- **Codice tagliato:** n.d.