



Allevatore di Formaggi

## Montebore



### Descrizione

---

Il Montebore è un formaggio artigianale distintivo, un vero gioiello gastronomico proveniente dalla provincia di Alessandria. La sua unicità risiede nella complessa composizione: viene prodotto utilizzando latte crudo, frutto di una sapiente miscela che vede il 70% di latte vaccino e il restante 30% di latte di pecora. Questa combinazione accuratamente bilanciata conferisce al Montebore un profilo sensoriale raffinato e inconfondibile, che lo posiziona come un prodotto di nicchia di elevata qualità. [guffanti\_pdf\_button]

### Caratteristiche

---

#### Regione



Piemonte

#### Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

#### Aspetto

L'aspetto è molto particolare, dalla forma a torre di colore bianco , si dice che si prese spunto dalla forma dei castelli Romani.

La superficie è liscia e umida da fresco, diventa più rugosa in stagionatura.

### **Sapore**

Sapore delicato, sempre più marcato durante la stagionatura

### **Abbinamenti**

Il Montebore viene abbinato a moltissime pietanze come la farinata, fichi caramellati, marmellate di arance e miele. Il vino che meglio lo accompagna deve essere giovane con sentori di erbe balsamiche.

## **Specifiche tecniche**

---

- **Latte:** crudo, vaccino-ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** semi morbida
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** dai 30 giorni ai 4 mesi
- **Produzione:** invernale
- **Grassi:** 29% Mgss
- **Peso:** 500 gr/ 1 kg
- **Diametro:** scalzo 6cm diametro 14 cm
- **Produttori:** Caseificio nell'Alessandrino
- **Codice Forma:** 1031265
- **Codice tagliato:** n.d.