Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Morlacco del Grappa



Descrizione

Uno dei formaggi tradizionali prodotti, come suggerisce il nome, sul massiccio del Grappa, in Veneto. Attualmente, si possono trovare diverse tipologie di produzione, sia a latte crudo che a latte pastorizzato, in malga o nelle latterie di fondovalle. Si tratta di un formaggio nobile, caratterizzato da un profumo di latte, un sapore persistente e la tipica occhiatura della pasta compatta. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Forma cilindrica con facce piane o leggermente convesse. Pasta molle con lieve occhiatura di colore bianco, crosta elastica dal caratteristico aspetto puntinato sulle facce e rigato sullo scalzo.

Sapore

Aromatico e delicato che diventa sapido con la maturazione.

Abbinamenti

Vini bianchi di media struttura, frutti di bosco, confettura di fragole, pane ai semi di cumino.

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** semidura
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** Può essere consumato sia fresco che stagionato ma il sapore si esalta dopo 30/45 giorni.
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 27% Mgss, 50% sul secco
- **Peso:** Da 7 a 8
- **Diametro:** Diametro 30-35 cm, scalzo 8-11 cm
- **Produttori:** Casari veneti
- **Codice Forma:** 340F109
- **Codice tagliato:** 340F116