Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Murianeng



Descrizione

Un formaggio erborinato di alpeggio, grande e raro, che nasce nell’Alta Val di Susa, al confine con la Francia. È strettamente imparentato con alcuni formaggi della Savoia prodotti appena oltre il versante delle Alpi, nella Valle della Maurienne, da cui il nome Murianeg. La sua lavorazione ricorda quella del Castelmagno, ma nel Murianeg la struttura della pasta e il sapore presentano importanti differenze, dovute ai diversi ambienti di provenienza. La lunga stagionatura favorisce lo sviluppo di un’intensa erborinatura, completamente naturale.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina granulosa e compatta, con erborinatura bluastra “a chiazze”

Sapore

forte, intenso, con note di stalla e di penicillo

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino, crudo, scremato, vaccino
- **Lavorazione:** d’alpeggio
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** Estiva
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 8-10 kg
- **Diametro:** diametro 30 cm, h. 10
- **Produttori:** alpigiani della Val di Susa
- **Codice Forma:** 98MO086
- **Codice tagliato:** 98MO088