



Allevatore di Formaggi

## Panerone Iodigiano



### Descrizione

---

Il Panerone, il cui nome deriva da "pànera" (panna in dialetto lombardo), ha come nota principale all'assaggio un sapore amaro. Questo è dovuto all'assenza di sale e, di conseguenza, alla maggiore presenza di siero nelle forme, mancando l'azione igroscopica del sale. L'amaro è comunque attenuato da altre note di panna e burro, che l'assenza di sale permette di percepire in modo più netto. Un gusto molto particolare, che può non incontrare il favore di tutti: il Panerone ha infatti ammiratori entusiasti e detrattori convinti, non ammettendo mezze misure. Per questo, gli abbinamenti sono fondamentali per esaltarne tutte le caratteristiche. Tra i primi estimatori documentati ci sono i soldati di Napoleone. Giunti in Lombardia, "adottarono" questo formaggio, al quale riconoscevano notevoli proprietà nutrienti e costituenti.

[guffanti\_pdf\_button]

### Caratteristiche

---

#### Regione



Lombardia

#### Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

**Aspetto**

pasta paglierina chiara, morbida e con occhiatura media diffusissima. Crosta giallastra

**Sapore**

burroso, amarognolo

**Abbinamenti**

Vini rossi. Miele di castagno. Mostarda piccante di frutta, confettura di zucca. Pane ferrarese

**Specifiche tecniche**

---

- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda
- **Salatura:** assente
- **Stagionatura:** 30 giorni
- **Produzione:** tutto l'anno
- **Grassi:** 50% Mgss
- **Peso:** 10 kg
- **Diametro:** diametro 30 cm, h 20
- **Produttori:** caseifici delle province di Lodi e Cremona
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.