Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Sola di bufala



Descrizione

Formaggio a pasta molle con forma rettangolare prodotto con latte di bufala intero pastorizzato. Come classica "Sola" (o "Sora") piemontese, deve il suo nome alla tipica forma appiattita, simile appunto a quella di una suola di scarpa. Con la diffusione anche nel Nord Italia della bufala, lungo il corso dei fiumi, si è sviluppata negli ultimi anni una produzione di qualità di formaggi a base di latte di questi animali. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Forma rettangolare, crosta fiorita bianca e delicata

Sapore

delicato e dolce

Abbinamenti

Vini bianchi, birra chiara e scura. Confettura di pomodoro rosso. Pane “ciabatta”

Specifiche tecniche

- **Latte:** bufalino intero pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** molle, omogenea di colore bianco latte
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 20 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 34% Mgss
- **Peso:** 5 kg
- **Diametro:** forma triangolare, lunghezza cm 20, larghezza cm 13, scalzo cm 5/6
- **Produttori:** casari del bergamasco
- **Codice Forma:** 0907552