Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Ubriaco Amarone Valpolicella DOCG



Descrizione

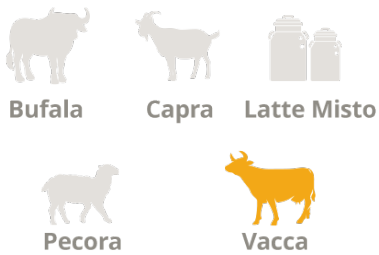
Formaggio di Latte Vaccino crudo, della regione Veneto, specificatamente di Verona. Il formaggio presenta infiltrazioni evidenti di vino Amarone della Valpolicella DOCG Indicato l'abbinamento con Vini Corposi e Pane nero.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Crosta dal colore violaceo, pasta di colore chiaro con visibili infiltrazioni di amarone della Valpolicella DOCG, pasta compatta, priva di occhiature, color giallo paglierino .

Sapore

Sapore deciso, lievemente piccante inizialmente con note di frutti rossi

Abbinamenti

Vini rossi corposi e pane nero

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pasta dura, semicotta
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** almeno 8 mesi
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 35% Mgss
- **Peso:** 8 kg
- **Diametro:** diametro 30-36 scalzo 9-12
- **Produttori:** caseifici del veronese
- **Codice Forma:** 340F215
- **Codice tagliato:** 340F216