

Formaggio Brenta di Pinzolo



Provenienza

- Trentino-Alto Adige

Tipo di latte

-

Formaggio di latteria che ha un cru a denominazione di origine protetta nella Sprezza delle Giducarie, prodotta nella stessa zona (fino al 2003 la denominazione generica di questi prodotti era “Sprezza”).

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina semidura o dura, con scarsa occhiatura

Sapore: dolce, più intenso a seconda della stagionatura, con note speziate

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Frutta fresca (mele, pera Passacrassana). Pane di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 30% Mgss

Peso: 7-8 kg

Dimensioni: diametro 30-35 cm, h. 8-10

Produttori: caseifici della Val Rendena

Codice forma: n.d.



Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: n.d.