Allevatore di Formaggi

Formaggio Crucolo

Provenienza

- Trentino-Alto Adige

Tipo di latte

- Vacca

Trae il nome dall'omonimo rifugio montano, nell'alta Valsugana: se ne produce una versione "dolce" e una "saporita", destinata a un maggiore invecchiamento. Oltre alle forme di pezzatura normale se ne producono anche del peso di cinque quintali, pertanto tra le più grandi esistenti al mondo e addirittura registrate nel Guinnes dei primati. Il loro taglio è un autentico evento, che impegna a fondo l'abilità dei maestri formaggiai.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina morbida o semidura, con occhiatura media diffusa
Sapore: dolce, intenso, leggermente piccante nelle versioni più stagionate
Abbinamenti: Vini rossi. Miele d'acacia, mostarda di pomodori verdi. Pane "biove"

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo 20 giorni
Produzione: tutto l'anno

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Grassi: 44% MGSS
Peso: 11-15 kg
Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 10-15
Produttori: casari della Valsugana (Trento)
Codice forma: n.d.
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038