Allevatore di Formaggi

Formaggio Brescianella all’acquavite



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

L’evoluzione di un formaggio di pianura del tipo “squadrato”: come sempre il trattamento in crosta nasce anche da esigenze di conservazione e protezione. In questo caso c’è una vaga parentela con gli ubriachi veneti, ovvero si sfruttano le proprietà antisettiche dell’alcool. La Brescianella del tipo appassito viene stagionata per qualche giorno in acquavite e poi “asciugata” nella crusca di grano: perfetto connubio tra un formaggio dal sapore delicato e il gusto mordente dell’alcool.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina chiara, molto morbida e fondente. Crosta ricoperta di crusca di grano
Sapore: forte, persistente, con intenso aroma di acquavite
Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, grappe a acquaviti. Mostarda di anguria bianca. Gelatina al Marsala. Pane ferrarese

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato
Lavorazione: industriale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: 30 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: 50% Mgss
Peso: 0,2-0,3 kg
Dimensioni: 15x5 cm base, 2-3 cm h
Produttori: caseifici delle province di Brescia e di Cremona
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