Allevatore di Formaggi

Formaggio Brescianella stagionata



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Nella versione stagionata la Brescianella ricorda per alcuni aspetti il Taleggio; l'affinamento può protrarsi anche oltre i sei mesi, ottenendo una pasta molto fondente e sviluppando sapori piuttosto sorprendenti per un formaggio di latte pastorizzato e di pianura, che una stagionatura breve non riesce ad esaltare.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina chiara, morbida e fondente, talvolta con lieve e rada occhiatura.
Sapore: dolce, latteo, delicato, con le note di cantina ricevute durante l'affinamento
Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Frutta fresca, pane tipo rosetta, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato
Lavorazione: industriale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 90 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 50% Mgss
Peso: 0,7-0,8 kg

© 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

Dimensioni: 15x15 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