

# Furmai Marçèt



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Capra
- Pecora
- Vacca

Si tratta di forme di Bra del tipo Duro sottoposte a una particolare lavorazione nel periodo estivo: dapprima vengono forate con una piccola piccozza, poi nei buchi ottenuti viene fatto colare del latte crudo e si procede a una rifermentazione che sviluppa sapori molto forti e maturi, riservati ai veri intenditori. Il nome significa letteralmente “formaggio marcio”.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina dura, con infiltrazioni di colore bruno o grigiastro.

**Sapore:** molto intenso, forte, piccante, ricorda i formaggi erborinati

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi e invecchiati, distillati alcolici. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Pane di segale, pane di mais

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino-ovino-caprino, scremato, crudo o pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale e industriale, d'alpeggio

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo sei mesi

**Produzione:** estiva

**Grassi:** 32% Mgss

**Peso:** 6-8 kg



Allevatore di Formaggi

**Dimensioni:** diametro 30-40 cm, h. 7-9

**Produttori:** casari della provincia di Cuneo

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.