Allevatore di Formaggi

Latteria friulano Carnia Alto But



Provenienza

- Friuli-venezia Giulia

Tipo di latte

- Vacca

Un Latteria friulano di produzione montana, dalla Valle But, in Carnia: un innesto di latte caprino gli conferisce caratteristiche uniche nella sua famiglia.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina semidura o dura, con scarsa occhiatura
Sapore: dolce, più o meno intenso a seconda della stagionatura, con leggere note ircine
Abbinamenti: Vini rossi corposi. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Frutta fresca (mele, pera Passacrassana) se poco stagionato. Pane di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino e caprino, scremato, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo un mese
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 35% Mgss
Peso: 5-9 kg
Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 6-10
Produttori: caseificio della Val But

© 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

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