

# Rebluson



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

Sul versante opposto delle Alpi, in Savoia, si produce un formaggio simile, denominato Reblochon: il nome di entrambi deriva dal verbo francese reblocher, “rimungere”, per via dell’abitudine da parte dei mandriani di mungere solo parzialmente le vacche in presenza del padrone al quale dovevano consegnare il latte. In seguito, col latte ottenuto da una seconda mungitura, producevano piccole formaggelle come queste.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina chiara, compatta, occhiata, crosta rossiccia più o meno chiara a seconda della stagionatura

**Sapore:** delicato con note di latte, fieno più intenso se stagionato

**Abbinamenti:** Vini rossi medio corpo. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** intero, pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 50 giorni

**Produzione:** tutto l’anno

**Grassi:** 45% Mgss



Allevatore di Formaggi

**Peso:** 500 g

**Dimensioni:** diametro 10-15 cm, h. 3-4

**Produttori:** caseifici e alpigiani dell'area della Val di Susa

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.