Allevatore di Formaggi

Quader di bufala

Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Bufala

Formaggio a pasta molle a crosta lavata con forma quadrata prodotto con latte di bufala intero pastorizzato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: forma quadrata, crosta lavata, rugosa, di colore nocciola tendente al rosa
Sapore: profumo marcato di latte, sapore dolce, leggermente acidulo, aromatico
Abbinamenti: Vini bianchi, birra chiara e scura. Confettura di pomodoro rosso. Pane “ciabatta”

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte di bufala intero pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: molle ed elastica con piccole occhiature. Più morbida in prossimità della crosta.
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo 30 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 40% Mgss
Peso: variabile 2 kg - 2,5 kg
Dimensioni: lato cm 20, scalzo cm 6
Produttori: casari del bergamasco

© 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