Allevatore di Formaggi

Bastardo del Grappa

Provenienza

- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

Classico formaggio di produzione veneta, prende il suo particolare nome poiché si tratta di una lavorazione intermedia tra diverse tipologie di formaggi tipici del Veneto.

Nel processo di caseificazione vengono utilizzati il latte della sera ed il latte della mattina successiva, mescolati tra loro per dare vita al formaggio.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Colore chiaro, occhiatura sparsa e di piccole dimensioni, crosta ruvida e consistente.
Sapore: Intenso, gradevole e mai piccante
Abbinamenti: Vini rossi giovani e bianchi di media struttura. Si accompagna bene alle mele renette, pere, frutti di bosco, mostarda di pere.

Caratteristiche tecniche

Latte: Vaccino
Lavorazione: Artigianale
Pasta: Di colore chiaro tendente al paglierino
Salatura: In salamoia
Stagionatura: 120 - 180 giorni
Produzione: Tutto l'anno

© 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

Grassi: 20% sul t.q., 45% sul secco
Peso: Da 3,5 a 4,5 kg
Dimensioni: Diametro 20-25 cm, scalzo 8-10 cm
Produttori: Casari veneti
Codice forma: 340F110
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