Allevatore di Formaggi

Bundner Bergkase



Provenienza

-

Tipo di latte

- Vacca

Prodotto a latte vaccino pastorizzato da allevamenti biologici della Svizzera. Il Bundner Bergkase viene prodotto sull'arco alpino svizzero ed è caratterizzato dal sentore di erba fresca con cui le mucche si alimentano in quota.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color paglierino intenso, compatta, con fitta occhiatura media o grande
Sapore: intenso, dolce
Abbinamenti: Vini rossi. Miele aromatico. Mostarda di zucca. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: latte vaccino pastorizzato, caglio, sale
Lavorazione: artigianale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo 60 giorni in grotte naturali
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 55% Mgss
Peso: 4-5 Kg
Dimensioni: diametro 20-30 cm, altezza 8-10 cm
Produttori: casari dell'arco alpino svizzero

© 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: 1011649
Codice tagliato: 1011650

© 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