Allevatore di Formaggi

Montebore



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Pecora
- Vacca

Il Montebore è un Formaggio di nicchia e raffinato che nasce nella provincia di Alessandria, prodotto a latte CRUDO di vacca per il 70% e di pecora per il restante 30%

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: L'aspetto è molto particolare, dalla forma a torre di colore bianco , si dice che si prese spunto dalla forma dei castelli Romani.
La superficie è liscia e umida da fresco, diventa più rugosa in stagionatura.
Sapore: Sapore delicato, sempre più marcato durante la stagionatura
Abbinamenti: Il Montebore viene abbinato a moltissime pietanze come la farinata, fichi caramellati, marmellate di arance e miele. Il vino che meglio lo accompagna deve essere giovane con sentori di erbe balsamiche.

© 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

Caratteristiche tecniche

Latte: vacca e pecora Crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: semi morbida
Salatura: a secco
Stagionatura: dai 30 giorni ai 4 mesi
Produzione: invernale
Grassi: 29g/100g
Peso: 500 gr/ 1 kg
Dimensioni: scalzo 6cm diametro 14 cm
Produttori: Caseificio nell'Alessandrino
Codice forma: 1031265

© 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