

## Sbrinz AOP



### Provenienza

-

### Tipo di latte

- Vacca

Il più antico formaggio svizzero a pasta extradura viene prodotto da cinque secoli nei cantoni della Svizzera centrale. Già nel 1530 i commercianti trasportavano in Italia forme di Sbrinz a dorso di mulo partendo da Brienz, passando da Meiringen e valicando i passi del Grimsel e del Gries, scambiandole con sale e vino. Era una buona merce di scambio perché sotto la crosta dura di una forma di 35 chili, si scopre un aroma ricchissimo, vario come i verdi pascoli delle Alpi dalle erbe aromatiche. Un incomparabile «tocco in più» si ritrova nella sua favolosa pasta tenera e friabile. Lo Sbrinz è fatto con latte vaccino fresco crudo di mucca. Dopo un lungo bagno di sale, le forme vengono deposte in una cosiddetta «camera di essudazione», dove ad una temperatura di 18° C trasudano grassi e acqua. Le loro croste vengono accuratamente pulite ad intervalli regolari. Grazie ad un periodo di stagionatura e maturazione di almeno 16 mesi, lo Sbrinz acquisisce una consistenza particolarmente friabile, facilmente digeribile.

### Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Pasta color avorio fino al giallo chiaro e una pasta tenera e frolla.

**Sapore:** Vigoroso e aromatico, i cristalli di sale fine, l'aroma fruttato di torrefazione accompagnata con un nota di latte

**Abbinamenti:** Si presta al consumo come antipasto goloso,



Allevatore di Formaggi

accompagnato a cibi dal profilo dolce come uva, pere e miele. Si presta molto bene anche alla realizzazione di gratinature deliziose e viene usato per preparare la fonduta.

#### **Caratteristiche tecniche**

**Latte:** Latte vaccino

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** friabile

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 18 mesi

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 45% Mgss

**Peso:** 35-45 kg

**Dimensioni:** diametro 45 - 65 cm, altezza 12 - 17 cm

**Produttori:** caseifici svizzeri