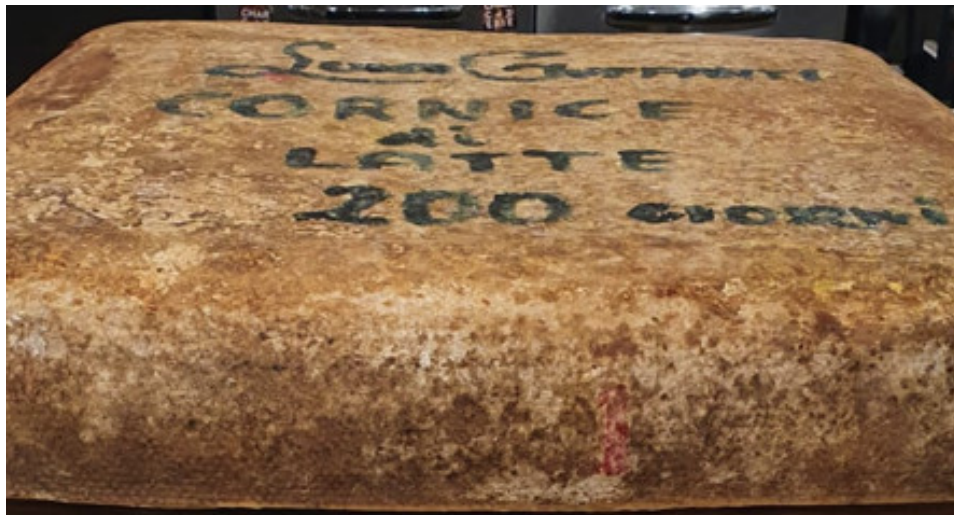


Cornice di latte



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Nuovo, bellissimo e grandissimo (circa 60 kg!) formaggio a latte vaccino di montagna, prodotto sulle alture bergamasche.

Caratterizzato da una forma squadrata e da una splendida crosta con fioriture e muffe caratteristiche, ha una pasta uniforme di colore giallo paglierino, più intenso nella stagione estiva e con una leggera occhiatura.

E' caratterizzato da un sapore dolce, gradevole ed aromatico.

Guffanti lo propone dopo un *allevamento in cantina* di almeno 180 giorni.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma quadrata dal colore marrone chiaro, pasta giallo paglierino

Sapore: Sapore dolce, delicato e floreale

Abbinamenti: Vini bianchi corposi, stile chardonnay piemontesi, mele cotogne e fichi

Caratteristiche tecniche

Latte: Vini bianchi corposi, stile chardonnay piemontesi, mele cotogne e fichi

Lavorazione: artigianale



Allevatore di Formaggi

Pasta: cotta

Salatura: a secco

Stagionatura: Minimo 180 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 34% Mgss

Peso: Circa 60 kg

Dimensioni: 80 cm x 80 cm (circa), scalzo 15 cm

Produttori: Casaro allevatore bergamasco

Codice forma: 1017607

Codice tagliato: 1017608