

Formai de Mut dell'Alta Val Brembana DOP



Il nome in dialetto significa “formaggio di monte”: viene prodotto in 22 Comuni dell’alta Val Brembana, al confine con la Valtellina. Si consuma fresco e stagionato: la versione di alpeggio (facilmente riconoscibile perché la marchiatura ad inchiostro sulla faccia è di colore blu, mentre nella versione di latteria è rossa) raggiunge il suo momento migliore dopo circa sei mesi di stagionatura.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color paglierino più o meno intenso, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice

Sapore: intenso, ricco, con leggere note animali e di erba

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (pera Passacrassana). Confettura piccante di zucca. Pane nero di segale, polenta “taragna”

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale, d’alpeggio

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco e in salamoia

Stagionatura: minimo 45 giorni

Produzione: tutto l’anno (alpeggio estiva)

Grassi: 45% MGSS

Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Allevatore di Formaggi

Peso: 8-12 kg

Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 8-10

Produttori: casari dell'alta Val Brembana

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.