

Blu di Lanzo



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio ottenuto dalla lavorazione a crudo di latte vaccino proveniente dalle Valli di Lanzo. E' un formaggio erborinato da tavola che richiama la grande tradizione dei blu piemontesi. E' anche un formaggio da lunga stagionatura (può superare i 120 giorni). Presenta un gusto intenso e leggermente piccante, caratteristico dei formaggi erborinati.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina e compatta, con erborinatura bluastra moderatamente diffusa

Sapore: forte, intenso, con note leggere di stalla e marcate di penicillo

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi
Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss



Allevatore di Formaggi

Peso: 2-3 kg

Dimensioni: diametro 20 cm, h. 15

Produttori: casari della Val di Lanzo

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.