

Branzi



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Branzi è il paese della Val Brembana dove il 21 settembre, festa di S. Matteo, alla fine del periodo dell'alpeggio, si tiene una spettacolare fiera per la vendita della produzione estiva locale di questo formaggio. La caratteristica peculiare di questo grande formaggio è la lavorazione a latte crudo per 12 mesi all'anno.

Caratteristiche organolettiche

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

Sapore: intenso, con note di fieno e di erba

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco e in salamoia

Stagionatura: minimo 20 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 10 kg

Dimensioni: diametro 40-45 cm, h. 8-10



Allevatore di Formaggi

Produttori: casari della Val Brembana

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.