

# Formaggio Brescianella stagionata



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Vacca

Nella versione stagionata la Brescianella ricorda per alcuni aspetti il Taleggio; l'affinamento può protrarsi anche oltre i sei mesi, ottenendo una pasta molto fondente e sviluppando sapori piuttosto sorprendenti per un formaggio di latte pastorizzato e di pianura, che una stagionatura breve non riesce ad esaltare.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina chiara, morbida e fondente, talvolta con lieve e rada occhiatura.

**Sapore:** dolce, latteo, delicato, con le note di cantina ricevute durante l'affinamento

**Abbinamenti:** Vini bianchi fruttati, birre chiare. Frutta fresca, pane tipo rosetta, polenta

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, pastorizzato

**Lavorazione:** industriale

**Pasta:** cruda, non pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 90 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 50% Mgss

**Peso:** 0,7-0,8 kg



Allevatore di Formaggi

**Dimensioni:** 15x15 cm base, 2-3 cm h

**Produttori:** caseifici delle province di Brescia e di Cremona

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.