

Furmai Marçèt



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra
- Pecora
- Vacca

Si tratta di forme di Bra del tipo Duro sottoposte a una particolare lavorazione nel periodo estivo: dapprima vengono forate con una piccola piccozza, poi nei buchi ottenuti viene fatto colare del latte crudo e si procede a una rifermentazione che sviluppa sapori molto forti e maturi, riservati ai veri intenditori. Il nome significa letteralmente “formaggio marcio”.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina dura, con infiltrazioni di colore bruno o grigiastro.

Sapore: molto intenso, forte, piccante, ricorda i formaggi erborinati

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, distillati alcolici. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Pane di segale, pane di mais

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino-ovino-caprino, scremato, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale, d'alpeggio

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo sei mesi

Produzione: estiva

Grassi: 32% Mgss

Peso: 6-8 kg



Allevatore di Formaggi

Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 7-9

Produttori: casari della provincia di Cuneo

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.