

Formaggio Sant'Andrea



Provenienza

- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

Della famiglia dei Latteria veneti. Molto adatto alla stagionatura, che può superare l'anno: le forme fresche sono spesso utilizzate nella produzione del formaggio ubriaco.

Nelle nostre cantine facciamo maturare questo formaggio fino alla stagionatura ottimale di due anni

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina semidura o dura, con scarsa occhiatura

Sapore: dolce, più o meno intenso a seconda della stagionatura, con note speziate

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Frutta fresca (mele, pera Passacrassana) se poco stagionato. Pane di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 4 mesi

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 35% Mgss



Allevatore di Formaggi

Peso: 5-7 kg

Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 6-10

Produttori: caseifici della provincia di Treviso

Codice forma: 340F074 MEZZANO, 340F124 VECCHIO, 340F130 STRAVECCHIO

Codice tagliato: 340F078 MEZZANO, 340F125 VECCHIO, 340F131 STRAVECCHIO