

# Murianeng



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Capra
- Vacca

Grande e raro formaggio erborinato di alpeggio, nasce in Alta Val di Susa, al confine con la Francia, ed è strettamente imparentato con alcuni formaggi della Savoia prodotti subito al di là del versante delle Alpi (Valle della Maurienne, da cui Murianeng): la lavorazione ricorda quella del Castelmagno, ma nel Murianeng la pasta è più grassa e il sapore più rotondo. La lunga stagionatura favorisce lo sviluppo di un'intensa erborinatura assolutamente naturale.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina granulosa e compatta, con erborinatura bluastra "a chiazze"

**Sapore:** forte, intenso, con note di stalla e 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, caprino, scremato, crudo

**Lavorazione:** d'alpeggio

**Pasta:** pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Produzione:** estiva



Allevatore di Formaggi

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** 8-10 kg

**Dimensioni:** diametro 30 cm, h. 10

**Produttori:** alpigiani della Val di Susa

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.