

Formaggio Ubriacato Classico Piccolo



Provenienza

- Veneto

Tipo di latte

-

Formaggio veneto, della numerosa famiglia degli ubriachi ma stagionato nelle vinacce piemontesi di Barbera, dall'aroma molto deciso. Ulteriore sapore gli viene conferito dall'innesto di una piccola percentuale di latte caprino nel latte vaccino.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina compatta, elastica, con fine occhiatura. Crosta di colore violaceo scuro

Sapore: intenso, con note fruttate di vino e aromi ircini

Abbinamenti: Vini rossi invecchiati e corposi. Confettura piccante di zucca. Gelatina al Recioto. Pane casereccio

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino-caprino, intero, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo un mese

Produzione: annuale

Grassi: 45% Mgss

Peso: 0,8 kg

Dimensioni: diametro 15 cm, h. 5-8

Produttori: caseifici del trevigiano



Allevatore di Formaggi

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.