

Formaggio 1/3 Birra



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio piemontese (Prealpi Biellesi) stagionato, prodotto con l'aggiunta di una birra artigianale piemontese, Margot. Le forme vengono stagionate in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco per un periodo che può variare dai 30 ai 60 giorni.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: struttura tenera con occhiatura sottile distribuita regolarmente. Colore bianco paglierino.

Sapore: dolce, gradevole e delicato con sentori di birra.

Abbinamenti: birre chiare e scure.

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: struttura tenera

Salatura: a secco

Stagionatura: 30 – 60 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 40% Mgs

Peso: 2 Kg circa (disponibile anche formato di circa 500 gr)

Dimensioni: diametro 18 cm, altezza 6 cm

Produttori: piccoli allevatori-casari del Piemonte

Codice forma: 3000033



Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: n.d.