

Formaggio Nostrano Valtrompia Dop Alpeggio



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Il Nostrano Valtrompia si presenta in forma cilindrica, con scalzo lievemente convesso e facce piane. E' l'orgoglio delle malghe bresciane, preparato con amorevole passione e stagionato con cura.

E' pervaso dai profumi della montagna, in particolare sono perfettamente percettibili i sentori di fiori ed erba. Gustandolo, assaporerete gli antichi deschi che lo usavano, a volte, come unica pietanza.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: formaggio semigrasso a pasta extra dura

Sapore: pieno ed intenso, senza percezione di note acide a maturazione minima, tendenti al pungente man mano che procede la stagionatura

Abbinamenti: vini rossi corposi, miele, pane croccante, grissini

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino crudo, parzialmente scremato

Lavorazione: artigianale

Pasta: pasta dura, di colore giallo paglierino. Crosta dura, di colore ambrato

Salatura: a secco

Stagionatura: 12 mesi

Produzione: estiva



Allevatore di Formaggi

Grassi: 29,97 % MGSS

Peso: variabile da 8 a 18 kg

Dimensioni: diametro 30/45 cm, scalzo 8-12 cm.

Produttori: un solo produttore

Codice forma: 1000071

Codice tagliato: 1000072