

Bastardo del Grappa



Provenienza

- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

Classico formaggio di produzione veneta, prende il suo particolare nome poiché si tratta di una lavorazione intermedia tra diverse tipologie di formaggi tipici del Veneto.

Nel processo di caseificazione vengono utilizzati il latte della sera ed il latte della mattina successiva, mescolati tra loro per dare vita al formaggio.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Colore chiaro, occhiatura sparsa e di piccole dimensioni, crosta ruvida e consistente.

Sapore: Intenso, gradevole e mai piccante

Abbinamenti: Vini rossi giovani e bianchi di media struttura. Si accompagna bene alle mele renette, pere, frutti di bosco, mostarda di pere.

Caratteristiche tecniche

Latte: Vaccino

Lavorazione: Artigianale

Pasta: Di colore chiaro tendente al paglierino

Salatura: In salamoia

Stagionatura: 120 - 180 giorni

Produzione: Tutto l'anno



Allevatore di Formaggi

Grassi: 20% sul t.q., 45% sul secco

Peso: Da 3,5 a 4,5 kg

Dimensioni: Diametro 20-25 cm, scalzo 8-10 cm

Produttori: Casari veneti

Codice forma: 340F110

Codice tagliato: n.d.