

Bundner Bergkase



Provenienza

-

Tipo di latte

- Vacca

Prodotto a latte vaccino pastorizzato da allevamenti biologici della Svizzera. Il Bundner Bergkase viene prodotto sull'arco alpino svizzero ed è caratterizzato dal sentore di erba fresca con cui le mucche si alimentano in quota.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color paglierino intenso, compatta, con fitta occhiatura media o grande

Sapore: intenso, dolce

Abbinamenti: Vini rossi. Miele aromatico. Mostarda di zucca. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: latte vaccino pastorizzato, caglio, sale

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 60 giorni in grotte naturali

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 55% Mgss

Peso: 4-5 Kg

Dimensioni: diametro 20-30 cm, altezza 8-10 cm

Produttori: casari dell'arco alpino svizzero



Allevatore di Formaggi

Codice forma: 1011649

Codice tagliato: 1011650