

# Formaggio dello Sfrusin



## Provenienza

-

## Tipo di latte

- Vacca

Formaggio prodotto tutto l'anno in caseificio di montagna nel canton Grigioni con latte di mucche di razza Brown Swisse. Da maggio a ottobre gli animali si alimentano in pascoli tra 1200 e 1800 mt con erbe di prati naturali e nel periodo invernale, da novembre ad aprile, con fieno polifita aziendale composto da più di sei erbe.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** crosta naturale ricoperta da una sottile muffa biancastra, pasta liscia e dal colore paglierino inteso

**Sapore:** dolce, aromatico

**Abbinamenti:** mielata, vini rossi giovani, pane alle noci

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, termizzato

**Lavorazione:** artigianale in caseificio di montagna

**Pasta:** semi dura, cotta

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Produzione:** tutto l'anno tra 1100 e 1600 mt, d'estate a 1800 mt

**Grassi:** 32% Mgss

**Peso:** 4,0 - 4,3 kg

**Dimensioni:** diametro 27,5 cm, scalzo 8 cm

**Produttori:** casaro del canton Grigioni



Allevatore di Formaggi

**Codice forma:** 1000304

**Codice tagliato:** 1000305