

# UBRIACO SPECIALE



## Provenienza

- Veneto

## Tipo di latte

- Vacca

Formaggio di Latte Vaccino crudo, della regione Veneto, specificatamente di Verona.

Il formaggio presenta infiltrazioni evidenti di vino Amarone della Valpolicella DOCG

Indicato l'abbinamento con Vini Corposi e Pane nero.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Crosta dal colore violaceo, pasta di colore chiaro con visibili infiltrazioni di amarone della Valpolicella DOCG, pasta compatta, priva di occhiature, color giallo paglierino .

**Sapore:** Sapore deciso, lievemente piccante inizialmente con note di frutti rossi

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi e pane nero

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** Vaccino, Crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** pasta dura, semicotta

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** almeno 8 mesi

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 35g/100g



Allevatore di Formaggi

**Peso:** 8 kg

**Dimensioni:** diametro 30-36 scalzo 9-12

**Produttori:** caseifici del veronese

**Codice forma:** 340F215

**Codice tagliato:** 340F216