

Formaggio Fiume Aperto



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio stagionato delle colline Comasche a pasta cruda con caglio di capretto, ottenuto dalla lavorazione di latte crudo vaccino, munto direttamente in azienda.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma di media dimensione cilindrica crosta lavata, con pasta semi-morbida, umida e non elastica

Sapore: gusto equilibrato, con note più decise date dalla cagliata di capretto

Abbinamenti: vini bianchi aromatici, confettura di pomodoro verde e pane integrale

Caratteristiche tecniche

Latte: crudo, intero, vaccino con caglio di capra

Lavorazione: Artigianale

Pasta: pasta semi-morbida, umida, non elastica

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 26% M.G.S.S.

Peso: 3 kg

Dimensioni: diametro 20cm scalzo 6cm

Produttori: Casaro e Allevatore delle colline comasche



Allevatore di Formaggi

Codice forma: 1103082