

Vecchia Latteria Guffanti



Provenienza

- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio appartenente alla grande famiglia dei Latteria veneti. Molto adatto alla stagionatura, che supera l'anno, esprimendosi al meglio al raggiungimento dei 24 mesi in cantina; le forme fresche sono spesso utilizzate nella produzione del formaggio ubriaco.

Nelle nostre cantine facciamo maturare questo formaggio fino alla stagionatura ottimale di due anni, permettendo al formaggio di ottenere la consistenza e gli aromi ideali per la degustazione.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina semidura o dura, con scarsa occhiatura

Sapore: dolce, più o meno intenso a seconda della stagionatura, con note speziate

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Birre scure non filtrate. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Frutta fresca (mele, pera Passacrassana) se poco stagionato. Pane di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 4 mesi

Produzione: tutto l'anno



Allevatore di Formaggi

Grassi: 35% Mgss

Peso: 5-7 kg

Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 6-10

Produttori: caseifici della provincia di Treviso

Codice forma: 340F126, 340F128 RISERVA

Codice tagliato: 340F127, 340F129 RISERVA