

Berg Rebell



Provenienza

-

Tipo di latte

- Vacca

Il Berg Rebell è un ottimo formaggio delle Malghe Austriache.

Animali liberi al pascolo in un ambiente naturale ancora incontaminato, niente stress e rispetto per i cicli organici.

Si presenta con una pasta elastica, dal colore giallo paglierino, sempre più intenso con l'andare della stagionatura.

Di latte vaccino, questo formaggio può essere degustato tale e quale oppure in lavorazione facendolo fondere.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta giallo-rossa, pasta giallo paglierino compatta che può presentare occhiatura

Sapore: Sapore delicato ed avvolgente, con note più decise con l'andare della stagionatura

Abbinamenti: Pane di segale e frutti rossi. Vini rossi corposi, birre a bassa fermentazione. Confetture di cipolle e piccanti in genere.

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte vaccino pastorizzato



Allevatore di Formaggi

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 5 mesi

Produzione: prodotto da latte fieno STG

Grassi: 50% Mgss

Peso: 6 kg

Dimensioni: diametro 30 cm, altezza 9 cm

Produttori: casari e allevatori Austriaci

Codice forma: 1100613

Codice tagliato: 1100614