

Latteria Grigna



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Questo bellissimo formaggio a latte vaccino di montagna arriva direttamente dalle alture bergamasche e presenta una forma tonda regolare, ha una pasta uniforme di colore giallo paglierino, più intenso nella stagione estiva e con una leggera occhiatura.

Crosta consistente con presenza di muffe caratteristiche. Sapore dolce, gradevole ed aromatico.

Guffanti lo propone dopo un allevamento in cantina di almeno 90 giorni.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma tonda dal colore marrone chiaro, pasta giallo paglierino

Sapore: Sapore dolce, delicato e floreale



Allevatore di Formaggi

Abbinamenti: Vini bianchi corposi, stile chardonnay piemontesi, mele cotogne e fichi

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, parzialmente scremato, crudo

Lavorazione: Artigianle

Pasta: Cotta

Salatura: A secco

Stagionatura: Minimo 90 giorni

Produzione: Tutto l'anno

Grassi: 34%

Peso: 9.5 Kg circa

Dimensioni: Diametro 30 cm, scalzo 6 cm

Produttori: Casari ed allevatori bergamaschi

Codice forma: 1017602

Codice tagliato: 1017603