

Sbrinz AOP



Provenienza

-

Tipo di latte

- Vacca

Il più antico formaggio svizzero a pasta extradura viene prodotto da cinque secoli nei cantoni della Svizzera centrale. Già nel 1530 i commercianti trasportavano in Italia forme di Sbrinz a dorso di mulo partendo da Brienz, passando da Meiringen e valicando i passi del Grimsel e del Gries, scambiandole con sale e vino. Era una buona merce di scambio perché sotto la crosta dura di una forma di 35 chili, si scopre un aroma ricchissimo, vario come i verdi pascoli delle Alpi dalle erbe aromatiche. Un incomparabile «tocco in più» si ritrova nella sua favolosa pasta tenera e friabile. Lo Sbrinz è fatto con latte vaccino fresco crudo di mucca. Dopo un lungo bagno di sale, le forme vengono deposte in una cosiddetta «camera di essudazione», dove ad una temperatura di 18° C trasudano grassi e acqua. Le loro croste vengono accuratamente pulite ad intervalli regolari. Grazie ad un periodo di stagionatura e maturazione di almeno 16 mesi, lo Sbrinz acquisisce una consistenza particolarmente friabile, facilmente digeribile.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta color avorio fino al giallo chiaro e una pasta tenera e frolla.

Sapore: Vigoroso e aromatico, i cristalli di sale fine, l'aroma fruttato di torrefazione accompagnata con un nota di latte

Abbinamenti: Si presta al consumo come antipasto goloso,



Allevatore di Formaggi

accompagnato a cibi dal profilo dolce come uva, pere e miele. Si presta molto bene anche alla realizzazione di gratinature deliziose e viene usato per preparare la fonduta.

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte vaccino

Lavorazione: artigianale

Pasta: friabile

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 18 mesi

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 35-45 kg

Dimensioni: diametro 45 - 65 cm, altezza 12 - 17 cm

Produttori: caseifici svizzeri