

Gorghié



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Questo bellissimo formaggio a latte crudo di montagna arriva direttamente dalla Valsassina e presenta una forma quadrata regolare, ha una pasta uniforme di colore giallo paglierino, più intenso nella stagione estiva e con una leggera occhiatura.

La sua particolarità è la presenza di una sottile striscia di formaggio erborinato al centro, che gli conferisce un gusto deciso, tipico degli erborinati ma anche dolce, tipico di questa toma.

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

Guffanti lo propone dopo un allevamento in cantina di almeno 75 giorni.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta uniforme di colore giallo paglierino più intenso con la stagionatura, leggera occhiatura, impreziosita da uno strato erborinato. Crosta con presenza di muffe caratteristiche.

Sapore: Sapore dolce, gradevole e aromatico.

Abbinamenti: vini rossi corposi, vini dolci liquorosi (tipo porto).

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte crudo vaccino



Allevatore di Formaggi

Lavorazione: Artigianale

Pasta: Cotta

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 75 giorni

Produzione: Tutto l'anno

Grassi: 34%

Peso: 2.5 kg

Dimensioni: diametro 30 cm scalzo 7 cm

Produttori: Casaro ed allevatore della Valsassina

Codice forma: 1017604

Codice tagliato: N/D