

# Branzi



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Vacca

Branzi è il paese della Val Brembana dove il 21 settembre, festa di S. Matteo, alla fine del periodo dell'alpeggio, si tiene una spettacolare fiera per la vendita della produzione estiva locale di questo formaggio. La caratteristica peculiare di questo grande formaggio è la lavorazione a latte crudo per 12 mesi all'anno.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta color giallo paglierino più o meno intenso, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice

**Sapore:** intenso, con note di fieno e di erba

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** a secco e in salamoia

**Stagionatura:** minimo 20 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 45% Mgss

**Peso:** 10 kg

**Dimensioni:** diametro 40-45 cm, h. 8-10



Allevatore di Formaggi

**Produttori:** casari della Val Brembana

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.