

# Maccagno biellese latte crudo



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

Il maccagno rappresenta un cru di eccellenza della toma della montagna biellese.

Prende il nome dall'alpe omonima che si trova sotto il monte Cossarello a nord di Biella.

La produzione del maccagno prese avvio nelle valle poste ad est del territorio biellese, in seguito la pratica si diffuse in tutta la provincia di Biella.

Era il formaggio prediletto della regina Margherita di Savoia e Quintino Sella ministro del regno d'Italia e fondatore del Club Alpino Italiano.

La versione qui proposta è quella originale, prodotta con latte vaccino crudo.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta con struttura tenera con occhiatura sottile distribuita regolarmente. Si presenta di colore bianco con sfumature paglierine. Crosta di media consistenza di colore marrone, in alcuni casi presente una muffa di color giallo.

**Sapore:** moderatamente saporita

**Abbinamenti:** Vini rossi. Frutta fresca (pera Passacrassana). Mostarda di zucca. Pane nero di segale, polenta

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, crudo



Allevatore di Formaggi

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 45% Mgss

**Peso:** 2 kg

**Dimensioni:** diametro 18 cm, h 6

**Produttori:** casari del biellese

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.