

Murianeng



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra
- Vacca

Grande e raro formaggio erborinato di alpeggio, nasce in Alta Val di Susa, al confine con la Francia, ed è strettamente imparentato con alcuni formaggi della Savoia prodotti subito al di là del versante delle Alpi (Valle della Maurienne, da cui Murianeng): la lavorazione ricorda quella del Castelmagno, ma nel Murianeng la struttura della pasta ed il sapore hanno importanti caratteristiche diverse, dovute ai differenti ambienti di provenienza. La lunga stagionatura favorisce lo sviluppo di un'intensa erborinatura assolutamente naturale.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina granulosa e compatta, con erborinatura bluastra "a chiazze"

Sapore: forte, intenso, con note di stalla e di penicillo

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi
Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, caprino, scremato, crudo

Lavorazione: d'alpeggio

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 60 giorni



Allevatore di Formaggi

Produzione: estiva

Grassi: 40% Mgss

Peso: 8-10 kg

Dimensioni: diametro 30 cm, h. 10

Produttori: alpigiani della Val di Susa

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.