

Pannarello



Provenienza

- Friuli-venezia Giulia
- Trentino-Alto Adige

Tipo di latte

- Vacca

La leggenda vuole che il Pannarello, formaggio fresco prodotto aggiungendo al latte una piccola quantità di panna, sia nato a causa dell'errore di un casaro che aveva riscaldato troppo il latte da cagliare, e per riportarlo alla temperatura giusta non aveva altro da aggiungere che un secchio di panna fresca.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianco avorio morbida e compatta, con scarsa occhiatura

Sapore: dolce, fresco, con note burrose

Abbinamenti: Vini bianchi e birre chiare. Marmellata di mirtili e di arance, miele aromatico. Pane tipo "baguette"

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero + panna, pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: cruda

Salatura: in salamoia

Stagionatura: assente

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 50% Mgss

Peso: 5-9 kg

Dimensioni: diametro 30-35 cm, h. 6-8

Produttori: casari del Veneto e del Friuli



Allevatore di Formaggi

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.