Allevatore di Formaggi

Formaggio Ubriacato

Provenienza

- Veneto

Tipo di latte

-

Un bagno di qualche giorno nel mosto di vino era in origine un metodo tipicamente veneto per agevolare la conservazione dei formaggi, metodo oggi praticato soprattutto per conferire particolari aromi al prodotto. La tecnica oggi si è diffusa in molte parti d'Italia, ma ha avuto origine proprio nel trevigiano. L'Ubriaco Rosso, il più classico degli ubriachi, ha origine da forme di Montasio o di Latteria friulani brevemente immerse nelle vinacce rosse di Merlot: il mosto non viene assorbito dal formaggio ma lo impregna del suo profumo, che una successiva stagionatura rende ancora più marcato.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta avorio o paglierina compatta, elastica, con lieve occhiatura. Crosta di colore violaceo scuro
Sapore: intenso, piccante, con ricche note fruttate di vino
Abbinamenti: Vini rossi invecchiati. Confettura piccante di fichi. Gelatina di vino al Dolcetto. Pane casereccio

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: 2-6 mesi

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Produzione: autunnale e invernale
Grassi: 40% Mgss
Peso: 5-9 kg
Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 6-10
Produttori: diametro 30-40 cm, h. 6-10
Codice forma: n.d.
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038