

Formaggio Barberosso



Provenienza

-

Tipo di latte

-

Formaggio piemontese (Prealpi biellesi) stagionato, prodotto con l'aggiunta di un grande classico del Piemonte, il vino Barbera.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: struttura tenera con occhiatura sottile distribuita regolarmente. Colore rosso bruno.

Sapore: aromatico con sentore di vino la cui acidità contrasta il grasso del formaggio.

Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca. Pane alle noci o all'uva.

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: struttura tenera

Salatura: a secco

Stagionatura: 30 – 60 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 40% Mgs

Peso: circa 500 gr

Dimensioni: diametro 18 cm, altezza 6 cm

Produttori: piccoli allevatori-casari del Piemonte

Codice forma: n.d.



Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: n.d.