Allevatore di Formaggi

Formaggio Trevigiano Stagionato

Provenienza

- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

E' un formaggio di latte vaccino a pasta cotta pressata a cui la popolazione microbica selezionatasi nell'arco di oltre 100 anni conferisce un caratteristico ed inconfondibile sapore dolce.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta giallo-paglierina con leggerissime occhiature. Forma cilindrica con scalzo dritto. Crosta liscia e regolare di colore giallo carico.
Sapore: Dolce e sapido
Abbinamenti: la sua caratteristica dolcezza consente di abbinarlo ai rossi armonici ben strutturati e ai bianchi altrettanto corposi. Test sui vini bianchi spumanti (prosecco DOCG) hanno ben impressionato.

Caratteristiche tecniche

Latte: Vaccino
Lavorazione: Artigianale
Pasta: Cotta, pressata
Salatura: Salamoia
Stagionatura: Almeno 12 mesi
Produzione: Tutto l'anno
Grassi: 42 gr di cui 29 gr grassi saturi
Peso: 5,7 kg circa
Dimensioni: Diametro 30 cm circa, scalzo 8 cm circa

© 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

Produttori: Casari veneti
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