

Formaggio dello Sfrusin



Provenienza

-

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio prodotto tutto l'anno in caseificio di montagna nel canton Grigioni con latte di mucche di razza Brown Swisse. Da maggio a ottobre gli animali si alimentano in pascoli tra 1200 e 1800 mt con erbe di prati naturali e nel periodo invernale, da novembre ad aprile, con fieno polifita aziendale composto da più di sei erbe.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta naturale ricoperta da una sottile muffa biancastra, pasta liscia e dal colore paglierino inteso

Sapore: dolce, aromatico

Abbinamenti: mielata, vini rossi giovani, pane alle noci

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, termizzato

Lavorazione: artigianale in caseificio di montagna

Pasta: semi dura, cotta

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: tutto l'anno tra 1100 e 1600 mt, d'estate a 1800 mt

Grassi: 32% Mgss

Peso: 4,0 - 4,3 kg

Dimensioni: diametro 27,5 cm, scalzo 8 cm

Produttori: casaro del canton Grigioni



Allevatore di Formaggi

Codice forma: 1000304

Codice tagliato: 1000305