

Maggengo

Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca



Il Maggengo è un tipico formaggio della regione Piemonte, dalla forma piccola con un sapore pieno, nonostante la pasta molto morbida.

Può trovare il giusto abbinamento con birre artigianali e vini mossi.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: La forma del Maggengo è piccola e tonda, nell'evoluzione della stagionatura la crosta tende al rossiccio

Sapore: lattico ma intenso e pieno

Abbinamenti: Birre artigianali crude e chiare o vini bianchi e mossi

Caratteristiche tecniche

Latte: Vaccino, Crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: Cotta non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: novembre-luglio

Grassi: 24g/100g

Peso: 0.8 kg

Dimensioni: diametro 15 cm scalzo 5 cm



Allevatore di Formaggi

Codice forma: 7500134