

UBRIACO SPECIALE



Provenienza

- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio di Latte Vaccino crudo, della regione Veneto, specificatamente di Verona.

Il formaggio presenta infiltrazioni evidenti di vino Amarone della Valpolicella DOCG

Indicato l'abbinamento con Vini Corposi e Pane nero.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Crosta dal colore violaceo, pasta di colore chiaro con visibili infiltrazioni di amarone della Valpolicella DOCG, pasta compatta, priva di occhiature, color giallo paglierino .

Sapore: Sapore deciso, lievemente piccante inizialmente con note di frutti rossi

Abbinamenti: Vini rossi corposi e pane nero

Caratteristiche tecniche

Latte: Vaccino, Crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: pasta dura, semicotta

Salatura: a secco

Stagionatura: almeno 8 mesi

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 35g/100g



Allevatore di Formaggi

Peso: 8 kg

Dimensioni: diametro 30-36 scalzo 9-12

Produttori: caseifici del veronese

Codice forma: 340F215

Codice tagliato: 340F216