Allevatore di Formaggi

Macagn a latte CRUDO – Presidio Slow Food

Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Il **Macagn** è un fantastico formaggio prodotto sulle alture delle montagne biellesi

Dalla consistenza di pasta morbida e dal sapore intenso, sempre più marcato con l'andare della stagionatura nelle nostre cantine di Affinamento.

Il **Macagn** è uno tra i pochi formaggi che vanta un procedimento di caseificazione molto particolare: il latte, infatti, viene lavorato ancora caldo di mungitura, un metodo che è pervenuto ai giorni nostri a partire da tempi immemori.
La sua particolare lavorazione è stata "**inventata**", con tutta probabilità, a causa della difficoltà di approvvigionamento del legname a quelle quote. Il suo latte viene, infatti, lavorato subito, sfruttando la temperatura di mungitura. Quello che si ottiene è un prodotto molto particolare.

Questo presidio Slow Food rappresenta ad oggi una delle tome più

© 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

apprezzate nel panorama italiano.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta semi morbida dal colore giallo paglierino con leggere occhiature
Sapore: sapore intenso , leggermente amaricante
Abbinamenti: vini rossi corposi, pane di segale e miele di castano

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte vaccino, CRUDO, intero
Lavorazione: Artigianale
Pasta: Cruda Non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 90 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 26% Mgss
Peso: 2 kg
Dimensioni: diametro 18 cm scalzo 6 cm
Produttori: Allevatori e casari del Biellese
Codice forma: 300053

© 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