Data di creazione: 12/10/2024

GIANDUIOTTO

CODICE	21449
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	7 kg circa

Formaggio a latte vaccino dalla forma che ricorda il famoso cioccolatino

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta semi dura prodotto con latte vaccino pastorizzato e stagionato almeno 2 mesi
ASPETTO	La crosta si presenta sottile, di colore grigio, con colorazioni dal giallo al rosso legate alla formazione di muffe che si sviluppano nelle cantine umide; la pasta è compatta con occhiatura piccola e rada; la forma ricorda proprio quella del famoso cioccolatino piemontese
SAPORE	Dolce con sensazioni erbacee e profumi di cantina umida
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
PRODUTTORE	La Giuncà - Fobello (VC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Aspetti distintivi della produzione de La Giuncà sono l'alta qualità della materia prima e il rigore sull'igiene a partire dalla selezione dei pastori. Il latte è raccolto con dei padroncini in una zona molto estesa, che va dall'Alto Biellese all'Alta Valsesia fino all'Alto Monzese e proviene da tantissimi micro allevamenti

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.