

BIRBA BLU



CODICE	31279
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	2,5 kg circa

Erborinato a pasta semidura affinato con birra artigianale "Margot"

DESCRIZIONE	Formaggio a latte vaccino intero pastorizzato e muffe selezionate, affinato alla birra
ASPETTO	Crosta di color grigio-marrone, sono visibili grani di frumento maltato; la pasta semi-dura ha un colore bianco e con erborinatura mediamente pronunciata
SAPORE	Equilibrato, con note di burro e birra; l'erborinatura conferisce piccantezza e note di pera e banana
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
PRODUTTORE	Caseificio Rosso - Pollone (BI)
SELEZIONATO PERCHÈ	Enrico e Riccardo, quarta generazione della famiglia Rosso, portano avanti con passione il caseificio attivo ormai da 120 anni. I formaggi prodotti sono l'espressione di una filiera controllata che garantisce la qualità e l'identità dei formaggi
CURIOSITÀ	Stagionatura di almeno 60 giorni, durante i quali il formaggio viene affinato con la birra artigianale "Margot". Tutto parte dal latte fresco raccolto giornalmente da 22 piccole aziende agricole biellesi selezionate dal caseificio per la tradizionalità dell'allevamento e la dedizione per gli animali
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da provare in abbinamento con la stessa birra con cui viene affinato