

FRANCESCANO



CODICE	21086
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Bufalino Crudo
PESO	9 kg circa

Formaggio stagionato a latte di bufala crudo

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte di bufala crudo proveniente da bufale allevate nella Maremma
ASPETTO	La crosta del formaggio è liscia, la pasta di color bianco avorio presenta scarsissima occhiatura e struttura granulosa
SAPORE	Note dolci e lattiche all'ingresso lasciano poi il posto a un buon equilibrio di acidità dato da note di yogurt e scorza di agrumi
STAGIONATURA	Almeno 4 mesi
PRODUTTORE	La Maremmana - Principina Terra (GR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Le bufale da cui viene ottenuto il latte per la produzione di questo formaggio vengono allevate allo stato semibrado nell'azienda agricola di proprietà, sulle colline maremmane. Nella stessa azienda avviene anche la coltivazione di cereali e foraggi per provvedere quasi totalmente all'alimentazione degli animali. Un bell'esempio di filiera corta, dal controllo dell'alimentazione delle bufale alla trasformazione del latte. E con un occhio di riguardo anche alla sostenibilità grazie all'utilizzo di un impianto di energia rinnovabile da biogas che trasforma i reflui dell'allevamento, i cereali di scarto e gli scarti di lavorazione del caseificio in energia

© 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.