



SBRINZ AOP ALPAGE - PRESIDIO SLOW FOOD - 36 MESI



CODICE	40732
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Svizzera
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	40 kg circa

Formaggio svizzero dalla tradizione antichissima

DESCRIZIONE	Formaggio a latte vaccino crudo proveniente da vacche di razza Bruna svizzera, allevate rigorosamente al pascolo in alpeggio d'estate
ASPETTO	La pasta è dura, friabile, di colore dorato
SAPORE	Mantiene una buona cremosità al palato nonostante la lunga stagionatura, il gusto è dolce con note di fiori di camomilla freschi, caramella mou, burro chiarificato, ma anche cioccolato, caffé e liquirizia
STAGIONATURA	almeno 36 mesi
PRODUTTORE	Gourmino - Langnau - Svizzera
SELEZIONATO PERCHÈ	Lo Sbrinz del Presidio viene realizzato unicamente in alpeggio nella stagione estiva e valorizza le forme ottenute con il latte di quattro altrettanto piccoli caseifici
CURIOSITÀ	La stagionatura dello Sbrinz si svolge tradizionalmente in verticale, su assi di legno d'abete, in cantine umide