

# FORMAI DE MUT DELL'ALTA VAL BREMBANA DOP 2024



<b>CODICE</b>	31100M24
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	10 kg circa

Formaggio di alpeggio a latte crudo, stagionato almeno 12 mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio prodotto con latte crudo intero di vacche alimentate al pascolo in Alta Val Brembana, stagionato oltre 12 mesi
<b>ASPETTO</b>	La crosta è liscia e sottile, la pasta si presenta di color avorio leggermente paglierino che diviene più carico con il progredire della stagionatura, è compatta, elastica e con un'occhiatura piccola e diffusa
<b>SAPORE</b>	Dolce e sapido da giovane, con la stagionatura diviene leggermente piccante e sviluppa importanti sensazioni vegetali, di frutta matura, di ananas e pesca
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria Sociale di Branzi Casearia - Val Brembana (BG)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	In Alta Val Brembana, il clima fresco, l'abbondanza di acqua e la grande disponibilità di pascoli ricchi di essenze aromatiche, costituiscono le condizioni ideali per la produzione e la lavorazione del latte. Il formaggio estivo d'alpeggio si arricchisce di profumi e aromi inconfondibili e dal 1996 è stata attribuita a questo formaggio la denominazione DOP
<b>CURIOSITÀ</b>	Il nome 'Formai de Mut', tradotto dal dialetto bergamasco, significa 'formaggio di monte'; con tale espressione si fa riferimento agli alpeggi collocati tra i 1300 e i 2500 metri di quota, sui quali pascolano tradizionalmente le vacche durante il periodo estivo. La produzione avviene nelle circa 40 'casere' d'alta quota, delle grandi baite trovano ricovero i mandriani ed è composta ogni anno di circa 2000 forme. Nel fondovalle continua e si completa la stagionatura del formaggio prodotto in alpeggio
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Il suo sapore si sposa bene con primi piatti caldi e avvolgenti; da provare in un risotto con le castagne