

Branzi



Casera
Monaci

...gocce di Natura.



I formaggi della tradizione bergamasca!



BRANZI

DESCRIZIONE: formaggio a pasta dura semicotta.

INGREDIENTI: latte vaccino intero, caglio, fermento e sale.

CARATTERISTICHE: pasta con occhiature a "occhio di pernice" e color paglierino, diventa dorata, morbida e compatta con l'invecchiamento; crosta color giallastro, sottile e liscia.

TIPOLOGIE: "giovane": dal gusto tipicamente aromatico;

"stagionato": ha un gusto asciutto e marcato;

"stravecchio": dal gusto tipicamente piccante.

MATURAZIONE: "giovane" 30 gg. circa - "stagionato" oltre 90 gg.

"stravecchio" oltre i 150 gg.

FORMA: cilindrica, ø 40 cm., facce piane o quasi, scalzo 12 cm. dritto o quasi; trattato in superficie con E202 – E203 – E325.

PESO MEDIO DELLA FORMA: circa 10/12 kg.

USO: da taglio o da condimento.

DESTINAZIONE: commercianti, dettaglio ed eventuale porzionatura.

SHELF LIFE: 60 gg.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: da +4° a +8° C



Casera Monaci s.r.l.

Via Clanezzo, 2/b - Almenno S.S. - BG

tel. 035643020 fax 035640692

info@caseramonaci.com

www.caseramonaci.com