

FORMAGGIO TIPICO BRANZI



CODICE	31095
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	10 kg circa

Formaggio a pasta semicotta, tipico dell'Alta Val Brembana

DESCRIZIONE	Formaggio stagionato circa 60 giorni, prodotto con latte vaccino crudo raccolto da piccoli allevatori dell'Alta Val Bremabana, conferenti della Latteria Sociale di Branzi Casearia
ASPETTO	La crosta è liscia, giallastra, elastica e sottile; la pasta è semicotta, di colore paglierino con occhiatura a occhio di pernice
SAPORE	Ricorda profumi come il burro cotto e il fruttato; in bocca emerge un'ottima acidità che si sposa bene con la parte fruttata e soavemente animale del sottocrosta
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
PRODUTTORE	Latteria Sociale di Branzi Casearia - Val Brembana (BG)
SELEZIONATO PERCHÈ	Un formaggio originario delle Alpi Orobie, tra i più tipici della zona, prodotto dalla Latteria Sociale di Branzi Casearia, fondata proprio per valorizzare le produzioni del territorio
CURIOSITÀ	Il Branzi è originario della Alta Val Brembana e prende il nome dal comune di Branzi situato a pochi chilometri dal parco delle Orobie bergamasche. Branzi era meta dei commercianti della regione per partecipare alla fiera di San Matteo, che si teneva nell'ultima settimana di settembre, ovvero nei giorni in cui i bergamini tornavano a valle con i loro animali e le forme prodotte in alpeggio. Durante la manifestazione la vendita di questo formaggio era fondamentale per l'economia del paese
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Questo formaggio si può utilizzare in vari modi creativi ad esempio nei finger food; ad esempio crocchette di patate fritte con cuore di Branzi e pomodoro