

FORMAI DE MUT DELL'ALTA VAL BREMBANA DOP 2023



| | |
|---------------------------------|---------------|
| CODICE | 31100M23 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Italia |
| TIPO DI LATTE | Vaccino Crudo |
| PESO | 10 kg circa |

Formaggio di alpeggio a latte crudo della Val Brembana

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Latte crudo intero di vacche che pascolano sui prati della Val Brembana |
| ASPETTO | 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 |
| SAPORE | Dolce e sapido da giovane, con la stagionatura diviene leggermente piccante e sviluppa importanti sensazioni vegetali, di frutta matura, di ananas e pesca |
| STAGIONATURA | Almeno 12 mesi |
| PRODUTTORE | Latteria Sociale di Branzi Casearia - Val Brembana (BG) |
| SELEZIONATO PERCHÈ | In Alta Valle 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 |
| CURIOSITÀ | 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 i bovini 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 |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Il suo sapore si sposa bene con primi piatti caldi e avvolgenti; da provare in un risotto con le castagne |