

FORMAI DE MUT DELL'ALTA VAL BREMBANA DOP 2023



CODICE	31100M23F04
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	2 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