

BRESCIANELLA ALL'ACQUAVITE



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato
Lavorazione: industriale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: 30 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 50% MGSS
Peso: 0,2-0,3 kg
Dimensioni: 15x5 cm base, 2-3 cm h
Produttori: caseifici delle province di Brescia e di Cremona

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina chiara, molto morbida e fondente. Crosta ricoperta di crusca di grano
Sapore: forte, persistente, con intenso aroma di acquavite
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati, grappe a acquaviti. Mostarda di anguria bianca. Gelatina al Marsala. Pane ferrarese

Storia e curiosità

La Brescianella del tipo appassito stagionata per qualche giorno in acquavite e poi "asciugata" nella crusca di grano: perfetto connubio tra un formaggio dal sapore delicato e il gusto mordente dell'alcool.