

Il Branzi
Consorzio Tutela Formaggio Branzi

Il Branzi

del Consorzio Tutela
Formaggio Branzi



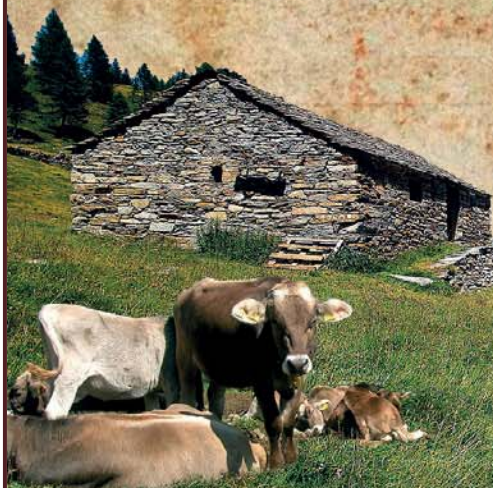
Il formaggio Branzi prodotto dai caseifici aderenti al Consorzio Tutela Formaggio Branzi è ottenuto con latte crudo proveniente dalle zone montane delle Valli Bergamasche. Appartiene alla categoria dei formaggi a pasta semicotta. Ha forma cilindrica, con diametro di circa 32/42 cm, altezza scalzo di 9 cm e peso di 10/12 kg. La pasta si presenta morbida e di color giallo paglierino, l'occhiatura risulta sottile, regolare e fitta. Il sapore è dolce e delicato e con l'invecchiamento, risulta più marcato, tendente al piccante. L'aroma, caratterizzato dalle essenze vegetali presenti nei foraggi, ricorda il gusto delle tradizioni montane. È un ottimo formaggio da tavola, ideale con la polenta.

INGREDIENTI:	Latte, sale, caglio	
STAGIONATURA:	Minima: 60 Giorni	
CARATTERISTICHE FISICOCHEMICHE:	Umidità (Tq): 39.39%	Ceneri: 8.61%
	Grasso (S.S.): 51.23%	Kcal: 378.89
	Proteine (S.S.): 41.02%	Kj: 1571.47



The produced with mountain cow milk of Bergamo's valleys cheese belongs to semi-cooked paste cheese category. It is a cylindrical whole cheese, with a diameter of about 32-42 cm, a high of 9 cm and a weight of 10-12 kilos. The textures is elastic, yellow straw-coloured and diffused homogeneous ocelled. Try a piece of this cheese and you will appreciate the old mountain tastes and smells. It is a very good table cheese and goes very well with polenta.

INGREDIENTS:	Milk, salt and rennet	
SEASONING:	Minimum: 60 day	
CHEMISTRIES AND PHYSICAL CHARACTERISTICS:	Humidity (Tq): 39.39%	Ashes: 8.61%
	Fat (S.S.): 51.23%	Kcal: 378.89
	Protein (S.S.): 41.02%	Kj: 1571.47



**CONSORZIO TUTELA
FORMAGGIO BRANZI**

www.consorzio tutelafarmaggiobranzi.it
info@consorzio tutelafarmaggiobranzi.it

