



Allevatore di Formaggi

## Ubriaco Amarone Valpolicella DOCG



### Descrizione

---

Formaggio di Latte Vaccino crudo, della regione Veneto, specificatamente di Verona. Il formaggio presenta infiltrazioni evidenti di vino Amarone della Valpolicella DOCG Indicato l'abbinamento con Vini Corposi e Pane nero.

[guffanti\_pdf\_button]

### Caratteristiche tecniche

---

### Caratteristiche

---

#### Regione



Veneto

#### Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

#### Aspetto

Crosta dal colore violaceo, pasta di colore chiaro con visibili infiltrazioni di amarone della Valpolicella D.O.C.G., pasta compatta, priva di occhiature, color giallo paglierino .

### **Sapore**

Sapore deciso, lievemente piccante inizialmente con note di frutti rossi

### **Abbinamenti**

Vini rossi corposi e pane nero

## **Specifiche tecniche**

---

- **Latte:** crudo, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pasta dura, semicotta
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** almeno 8 mesi
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 35% Mgss
- **Peso:** 8 kg
- **Diametro:** diametro 30-36 scalzo 9-12
- **Produttori:** caseifici del veronese
- **Codice Forma:** 340F215
- **Codice tagliato:** 340F216