

BRANZI

Branzi est un fromage exclusivement bergamasque. Traditionnellement produit en été, il est aujourd'hui produit tout au long de l'année. Son nom vient de la ville de Branzi, située dans la vallée Brembana, dans les Préalpes Orobiques où a lieu une foire avec des produits locaux. Le Branzi est produit également dans la Vallée du Taleggio, exclusivement avec du lait cru des vaches de race Brune des Alpes. Dans la Vallée du Taleggio, c'est la Coopérative Agricole Sant'Antonio qui le produit et il est ensuite affiné par CasArrigoni pendant une durée de minimum 60 jours. Le fromage se présente avec une croûte fine et lisse de couleur jaune. La pâte est compacte avec des petits trous de moulage. Généralement de couleur jaune paille, il devient plus doré et compact avec l'affinage. Le goût est sec et doux et tend à devenir plus marqué et légèrement piquant dans les meules plus affinés.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



Valcalepio - Lagrein - Rosso Piceno - Dolcetto D'Alba



Pils

Ingrédients: LAIT DE VACHE, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1568 / 378
Matière grasse totale	g	30,8
dont acides gras saturés	g	22,1
Glucides	g	<1
dont sucres	g	<1
Protéines	g	25,1
Sel	g	1,87

Code: AB86020
Poids: 2 Kg ca.
Pièces par carton: 4
DLC: 45 jours

Code: AB86010
Poids: 8 Kg ca.
Pièces par carton: 1
DLC: 90 jours