

BRANZI

Tradizionalmente estivo, oggi prodotto lungo tutto l'anno, il Branzi è un formaggio esclusivamente Bergamasco. Il nome deriva dal comune di Branzi, un paese situato in valle Brembana, sulle Prealpi orobiche, dove si svolgeva una mostra mercato delle produzioni locali. Oggi è prodotto anche nella locale Cooperativa Agricola Sant'Antonio, con il latte crudo di vacche di razza Bruna e stagionato minimo 60 giorni. Si presenta con un crosta sottile e liscia di color giallastro. La pasta è compatta con delle leggere occhiature a occhio di pernice. Generalmente di color paglierino, diventa più dorata e compatta con l'invecchiamento. Il gusto è asciutto e dolce, tende a divenire più marcato e leggermente piccante nelle forme più stagionate.

Traditionally a summer product, this cheese exclusive to the Bergamo area is now made all year round. It takes its name from the town of Branzi, located in the Brembana valley in the Orobic Prealps, where it was originally invented. Today this cheese is also produced at the local Cooperativa Agricola Sant'Antonio using raw milk from Alpine Brown cows and aged for at least 60 days. This cheese has a thin, smooth, yellowish rind. The paste is solid with delicate speckling. Generally a straw-yellow color, Branzi becomes more golden and dense as it ages. It has a dry, mild flavor that tends to grow more pronounced and slightly sharp in more aged cheeses.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



Valcalepio - Lagrein - Rosso Piceno - Dolcetto D'Alba



Pils

Ingredienti: LATTE Vaccino, sale, caglio
 Ingredients: COW'S MILK, salt, Rennet

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average Nutritional Valued per 100 g

energia / energy	kJ/kcal	1568 / 378
grassi totali / fat	g	30,8
di cui acidi grassi saturi / of which satures	g	22,1
carboidrati / carbohydrate	g	<1
di cui zuccheri / sugars	g	<1
proteine / protein	g	25,1
sale / salt	g	1,87

Cod. AB86020
 Peso: 2 Kg ca.
 Pezzi per cartone: 4
 Shelf life: 45 gg.

Code: AB86020
 Weight: 2 Kg ca.
 Units per package: 4
 Shelf life: 45 gg.

Cod. AB86010
 Peso: 8 Kg ca.
 Pezzi per cartone: 1
 Shelf life: 90 gg.

Code: AB86010
 Weight: 8 Kg ca.
 Units per package: 1
 Shelf life: 90 gg.