

Territorio: Piemonte - Italia



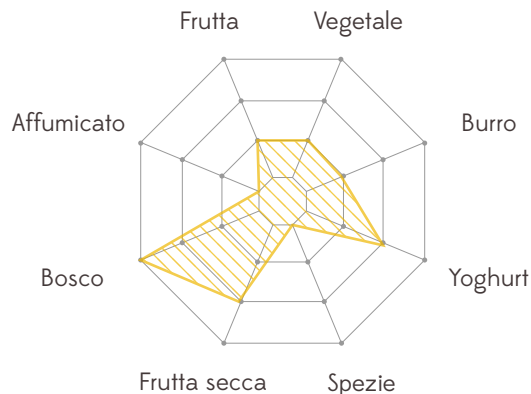
Il formaggio

Un formaggio a pasta friabile in pezzature da circa tre chilogrammi. Tipico delle valli cuneesi viene prodotto a latte crudo durante tutto l'arco dell'anno, è un formaggio di pianura che si distingue per dolcezza ed equilibrata acidità della pasta. Il metodo di produzione ricalca le orme di uno dei formaggi simbolo piemontesi ma il Garbà nasce per essere consumato anche giovane e mira ad un gusto fine e particolarmente delicato.

Il nostro lavoro in cantina

Le forme giovani di Garbà vengono, in un primo momento, asciugate all'aria per favorire lo sviluppo della crosta e prevenire i possibili danni causati da un eccesso di umidità. La stagionatura prosegue poi in cantina con periodici rivoltamenti; la buccia esterna viene spazzolata ed occasionalmente lavata per mantenere un buon equilibrio di umidità. Già dopo 60/90 giorni i Garbà sono pronti per la vendita, nelle stagionature più giovani spicca l'acidità e la freschezza mentre con il tempo si distinguono aromi più fragranti ed oleosi.

Note aromatiche



Struttura

Colante Solida

Consigli dell'affinatore

Il Garbà appartiene ad un'interessante sottofamiglia del mondo dei formaggi identificata con il nome di "paste acide". La caratteristica friabilità di questa tipologia di prodotti è infatti riconducibile ad un metodo di lavorazione che ha l'intento di alzare l'acidità della cagliata di modo da ottenere formaggi la cui pasta interna tende a gessare, cioè ad assumere una consistenza ed un colore bianco acceso che ricordano il gesso.



Pezzatura: forma intera 6-7 kg



Ingredienti

Latte crudo vaccino piemontese, sale, caglio



Origine del latte

100% Italia



Conservazione

da +1°C a +6°C. Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente 15 minuti prima di consumarlo.

Caratteristiche nutrizionali

Valori per 100g di prodotto

Valore energetico	348 kcal-1456 KJ
Grassi	30,8g
di cui acidi grassi saturi	21,0g
Carboidrati	1,40g
di cui zuccheri	< 0,5g
Proteine	28,0g
Sale	1,70g