

**Il Branzi**  
Consorzio Tutela Formaggio Branzi

# Il Branzi

## del Consorzio Tutela Formaggio Branzi



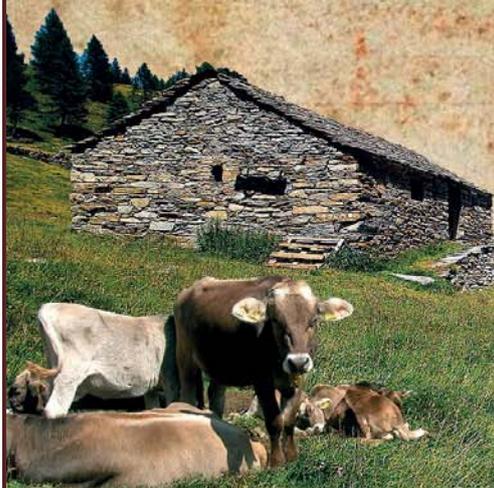
Il formaggio Branzi prodotto dai caseifici aderenti al Consorzio Tutela Formaggio Branzi è ottenuto con latte crudo proveniente dalle zone montane delle Valli Bergamasche. Appartiene alla categoria dei formaggi a pasta semicotta. Ha forma cilindrica, con diametro di circa 32/42 cm, altezza scalzo di 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.

<b>INGREDIENTI:</b>	Latte, sale, caglio	
<b>STAGIONATURA:</b>	<b>Minima:</b> 60 Giorni	
<b>CARATTERISTICHE FISICOCHEMICHE:</b>	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.*

<b>INGREDIENTS:</b>	Milk, salt and rennet	
<b>SEASONING:</b>	<b>Minimum:</b> 60 day	
<b>CHEMISTRIES AND PHYSICAL CHARACTERISTICS:</b>	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](http://www.consorzio tutelafarmaggiobranzi.it)  
[info@consorzio tutelafarmaggiobranzi.it](mailto:info@consorzio tutelafarmaggiobranzi.it)

