

SCHEDA TECNICA



- Il formaggio "bastardo" è un formaggio la cui produzione risale all'800, periodo in cui era prodotto nelle malghe venete
- Viene chiamato così perché è un ibrido di lavorazione tra Asiago pressato e l'Asiago d'allevio e perché originariamente veniva prodotto utilizzando latte di animali diversi (vacche, pecore e capre) mescolato assieme
- La pasta interna è morbida da giovane e logicamente più compatta da stagionata, con frequenti piccole occhiature
- Il colore si presenta di un bel paglierino carico e al taglio si percepiscono note erbacee e floreali in alternanza con altre più animali
- È un piacevole formaggio da tavola, dal sapore dolce alternato a percezioni più amare e può essere abbinato con della polenta grigliata e con del vino rosso

Bastardo del Grappa

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio
Stagionatura	Da 1 a 18 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 4,5 kg circa
Stoccaggio	4 - 12 °C
Origine del latte	Italia

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Umidità	322 kcal
Sostanze Azotate	20,8 g
Grasso	28,3 g