

# BASTARDO

## DEL GRAPPA



### Calendario e area di produzione

è prodotto esclusivamente durante la stagione di alpeggio, nel territorio del Massiccio del Grappa.



### Profumo e Sapore

Profumo marcato ed aromatico, con sentori di latte, panna, fiori e fieno.

Con la maturazione gli aromi si fanno più intensi ed il sapore pungente.

### Lavorazione

Si porta il latte, parzialmente scremato per affioramento, a circa 40° C, aggiungendovi il caglio liquido.

Coagula in 20-25 minuti.

Dopo la coagulazione e una fase di riposo di 20-30 minuti, si opera la rottura della cagliata (dimensione a chicco di mais). Segue una lenta agitazione della massa e cottura a 48-50° C, quindi si lascia depositare completamente.

La massa viene estratta con tele e posta in forme cilindriche, attuando una lieve pressatura per separare il siero.

La salatura avviene in salamoia per 4-5 giorni.

### Stagionatura

L'invecchiamento può protrarsi anche oltre l'anno

### Valori nutrizionali

Calorie/100 g 350-460

Umidità 40% massimo,

Grassi 27% minimo,

Proteine superiori al 20%.

Il nome Bastardo si deve alla tipologia di produzione, differenziata rispetto agli altri formaggi.

### Aspetto

Forme cilindriche, altezza da 5 a 8 cm, diametro da 25 a 30 cm, peso da 2,5 a 5 kg.

Crosta liscia, asciutta e pulita, pasta semidura, granulosa col protrarsi dell'invecchiamento, di colore paglierino chiaro, nel tempo più intenso, occhiature medio piccole sparse.