

LATTERIA SOCIALE CASEARIA DI BRANZI

BRANZI

FORMAGGIO TIPICO DI BRANZI

VALLE BREMBANA





*Dalla fatica
e dalle mani dei casari...
il formaggio.
Latte, caglio, fuoco e arte.
Nei secoli, la splendida nobiltà
delle cose semplici...*

*From the effort
and the hands of the cheesemakers...
the cheese.
Milk, rennet, fire and art.
Over the centuries, the splendid nobility
Of simple things...*



"Formai de Mut" significa in dialetto bergamasco "formaggio di monte"; è infatti prodotto durante il periodo estivo sugli alpeggi dell'Alta Valle Brembana i tra 1.300 e 2.500 metri di quota.

Il clima fresco, l'abbondanza di acqua e la grande disponibilità di pascoli ricchi di essenze aromatiche, costituiscono le condizioni ideali per la produzione e la lavorazione del latte. L'aroma caratteristico di questo formaggio di latte di vacca, a pasta semicotta, presenta la fragranza delle erbe e varia da alpeggio ad alpeggio.

Ogni anno si producono non più di 1500 forme di Formai de Mut, dal peso di 8/12 kg. Una produzione di nicchia, consumata da intenditori che prenotano il formaggio di anno in anno. Dal 1996 è stata attribuita a questo formaggio la Denominazione di Origine Protetta (DOP).

Formai de Mut

Formai de Mut

"Formai de Mut" means "mountain cheese" in the Bergamo dialect; it is in fact produced during the summer season on the Brembana Valley hillsides at an altitude of from 1,300 to 2,500 metres. The fresh climate, the abundant supply of water and the extensive pastures rich in aromatic essences, constitute the ideal conditions for the production and processing of milk. The characteristic aroma of this semi-cooked cow's milk cheese, has the fragrance of herbs and varies from pasture to pasture. No more than 1,500 forms of Formai de Mut cheese are produced each year, weighing 8/12 kilos. A niche production, consumed by experts that book their cheese supplies from year to year.

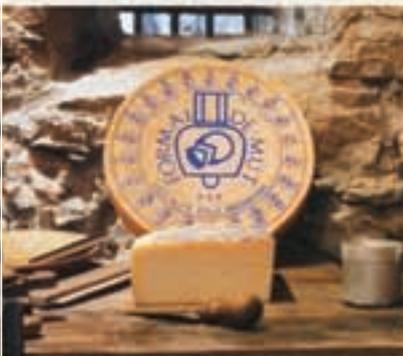
In 1996 this cheese was granted Denomination of Protected Origin (DOP).



Formaggio Branzi FTB



Formai de Mut



Strachitund



La Latteria Sociale di Branzi oltre a produrre il Branzi FTB e stagionare il formai de Mut scaricato dagli alpeggi, si occupa della selezione di altri tipici formaggi lavorati in valle, rivolgendosi a piccoli produttori di fiducia che adottano ancora metodi di lavorazione artigianale.

Tra questi due prodotti di nicchia della vicina Valle Taleggio: lo Strachitund e lo Stracchino Valligiano, entrambi prodotti con latte intero di vacca. Lo Strachitund, che in dialetto bergamasco significa "stracchino rotondo" è un formaggio erborinato a pasta cruda, ed è considerato l'antenato di grande pregio del gorgonzola. Le forme sono cilindriche e pesano dai 4 ai 6 kg. Lo Stracchino Valligiano è un formaggio a pasta cruda, con una stagionatura che può variare dai 25 ai 50 giorni. Il peso delle forme, quadrate e con scalzo di 4-6 cm, varia da 1,5 a 2 kg. Una formaggella a pasta semicotta, la "Rosetta" e il famosissimo Gorgonzola concludono in modo egregio la nostra selezione.

I nostri prodotti selezionati

Our selected products

The Latteria Sociale di Branzi not only produces Branzi FTP and matures the Formai de Mut forms brought down from the mountain pastures, but it also selects the finest typical cheeses produced in the valley from small guaranteed producers who still use the old artisan processing methods.

The range of products included two niche cheeses from the Taleggio Valley nearby: the Strachitund and the Stracchino Valligiano, both produced using full cow's milk. The Strachitund, which in Bergamo dialect means "round stracchino" is a raw curd marbled cheese and is considered to be the prestigious ancestor of gorgonzola.

The forms are cylindrical in shape and weigh from 4 to 6 kg. The Stracchino Valligiano is a raw curd cheese which matures for 25 to 50 days. The square form, 4-6 cm thick, weighs on average 1,5-2 kg. A semi-cooked curd cheese, the "Rosetta" and the more famous Gorgonzola bring our prestigious selection to a close.

Gorgonzola



Rosetta



Stracchino Valligiano





I nostri formaggi sono prodotti in Valle Brembana e in Valle Taleggio, due valli bergamasche delle Alpi Orobie, in Lombardia.

Our cheeses are all produced in the Brembana Valley and Taleggio Valley, two Orobie Alpine valleys in the province of Bergamo in Lombardy.

LATTERIA SOCIALE CASEARIA DI BRANZI

Via San Rocco, 41/B - BRANZI (BG) - Tel. 0345.71074 - Fax 0345.70039
info@formaggiobranzi.com - www.formaggiobranzi.com