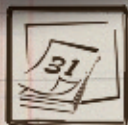




## Bucìn de la Regiura

Stracchino classico, caratterizzato da assenza di crosta e stagionato lungamente a bassa temperatura, si evidenzia per il suo gusto delicato di latte. A metà maturazione le forme sono così proteolizzate che necessitano di essere ricoperte da uno strato di crusca bagnata nella grappa per arrivare a fine maturazione.

La Regiura era la tenutaria delle chiavi degli stipi ove venivano conservate le cibarie, donna di potere quindi in periodi ove la fame la faceva da padrona e che godeva della propria posizione per mangiare qualcosa di migliore rispetto agli altri.



30/60 gg.



4/8 pezzi



4/12° C in celle statiche. In frigo in confezioni non ermeticamente chiuse



bianchi leggermente passiti



pasta molle, stagionatura almeno 15 gg.



miele di castagno



rettangolare, pezzatura 250/300 gr



con la polenta, sul crostoni di pane tostato o fine pasto