



- Il Grijlo è un formaggio morbido ottenuto da latte intero crudo trasformato entro 24 - 36 ore dalla raccolta
- La crosta è sottile liscia di colore bianco rosato con chiazze grigie per presenza di muffe naturali
- La pasta è di colore bianco avorio, morbida, cremosa, compatta con occhiature sparse con un sapore fresco, dolce e leggermente sapido
- Al taglio si possono percepire sentori di panna ,burro, e leggermente di foraggi e muffe di cantina
- Per una pasta dolce e morbida, è pronto per il consumo dopo circa 20 - 30 gg di stagionatura, acquista fragranza di sapori e cremosità nella fase più stagionata, non comunque oltre i 90 g
- Si consuma da solo, oppure spalmato sul pane fresco o polenta bianca

Grijlo de Colmajor

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte crudo, sale marino, caglio
Stagionatura	20 - 30 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 1,5 kg o da 700 g circa
Stoccaggio	4 - 8 °C

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Umidità	54,0 %
Proteine	16,0 %
Grasso	28,0 %