



**MARTEDI' 12- MAG.- 2026**

**ORE 19,45**

**PRESSO: I.T.E. ENRICO TOSI**

**V.LE STELVIO 173 BUSTO ARSIZIO**



**AZ.AGR. BURKI**



**IL TEMPO GIUSTO E LENTO CHE OGNI COSA FATTA CON CURA  
RICHIEDE**

**Cristina Rainelli, ci illustrerà la sua attività ed i formaggi prodotti in Valle  
Anzasca a Piedimulera e all'alpe Burki (Macugnaga)**

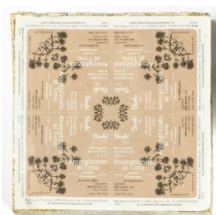


### **BURKI GIOVANE**

Formaggio a latte crudo vaccino, a pasta semicotta, prodotto con l'impiego di coagulante microbico. 2 mesi stagionatura

### **B-VEG**

Formaggio prodotto con latte pastorizzato vaccino, a pasta semicotta, con l'impiego di coagulante vegetale estratto dal cardo. 2 mesi di stagionatura



### **AROMATIZZATO AL TIMO**

Formaggio prodotto con latte pastorizzato vaccino, a pasta semicotta, con l'impiego di coagulante microbico e aggiunta di timo. 25 giorni stagionatura

### **BURKI STAGIONATA**

Formaggio a latte crudo vaccino, a pasta semicotta, prodotto con l'impiego di coagulante microbico. 12 mesi stagionatura



**VINI IN ABBINAMENTO**

**PRENOTAZIONI ENTRO**

**08-05-26**

**SALVO ESAURIMENTO ANTICIPATO POSTI**

**CONTRIBUTO € 15,00**

MARCO IMPERIALI imperiali57marco@alice.it

ALBERTO ROGORA bito357@gmail.com