

# Casolèt



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Vacca

Tipico formaggio della Val Camonica, si prepara in vari formati: quadrato, triangolare o anche a “rosa camuna”, un simbolo ricorrente nei famosi graffiti preistorici camuni.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta color avorio o paglierino, compatta, con scarsa occhiatura

**Sapore:** latteo, dolce

**Abbinamenti:** Vini bianchi. Mostarda di zucca. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, scremato, crudo o pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cotta

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 35% Mgss

**Peso:** 1,5-2,5 kg

**Dimensioni:** variabili

**Produttori:** caseifici della Val Camonica