

Crescenza



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Il tipico formaggio dolce e molle della Lombardia: a Cremona, mescolato con la mostarda mele cotogne, a Natale diventava una crema da accompagnare al Panettone. D'inverno la Crescenza artigianale tende ad essere più molle e liquida, d'estate per una migliore conservabilità è prodotta con una consistenza un po' più compatta e un minor contenuto di siero. Si tratta di un formaggio freschissimo da consumare in tempi rapidi, anche se gli intenditori la apprezzano anche "passita", quando cioè dopo qualche giorno la "pelle" esterna si ispessisce e i sapori si fanno più pronunciati.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianco latte, stillante siero, molto morbido e cremoso

Sapore: dolce, delicato, ricorda il sapore del latte

Abbinamenti: vini bianchi fruttati, birre chiare. Mostarda di Cremona. Piadina romagnola, focaccia e tramezzini

Caratteristiche tecniche

Latte: latte vaccino

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: assente

Produzione: tutto l'anno



Formaggi per Tradizione

Grassi: Mgss 48%

Peso: 250 gr - 1 kg circa

Dimensioni: variabile secondo la tipologia

Produttori: Casari della provincia di Cremona