

Raschera DOP



Raschera è il nome di un alpeggio situato nel Comune di Magliano Alpi, in provincia di Cuneo. La Raschera (il nome è femminile) è normalmente quadrata perché un tempo grazie a questa forma poteva essere più facilmente sistemata sul basto dei muli che la conducevano dagli alpeggi a valle. Come avviene per un altro formaggio piemontese, la Sora, una faccia della forma conserva il segno del telo in cui è stata strizzata subito dopo la cagliatura. Le forme di alpeggio sono riconoscibili dalla lettera “a” inserita nella “r” del marchio e dalla specifica pelure gialla..

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta avorio o paglierina compatta, elastica, con diffusa occhiatura piccola

Sapore: intenso, con le note del latte ovino e caprino: “pizzica” in bocca quando è stagionata

Abbinamenti: Vini rossi, birre scure. Confettura di uva e di pomodoro verde. Pane integrale

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino-ovino-caprino, scremato, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale, d’alpeggio

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra
- Pecora
- Vacca

Marchi





Formaggi per Tradizione

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno, alpeggio estiva

Grassi: 32% Mgss

Peso: 7-10 kg

Dimensioni: base 40x40 cm, h. 12-15

Produttori: caseifici e casari del cuneese aderenti al Consorzio di produzione e tutela della Raschera