

# Formaggio Pasta Rotta ai tre latti



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Capra
- Pecora
- Vacca

Formaggio prodotto nella zona del cuneese nel cuore del Piemonte. Viene utilizzata la tecnica produttiva della pasta rotta, cioè dopo la rottura della cagliata la massa ottenuta viene pressata, successivamente rotta e finalmente salata, per poi venire pressata un'ultima volta. La particolarità è dovuta all'utilizzo dei tre latti (vaccino, ovino, caprino) che concorrono a dare un gusto particolarmente deciso al formaggio.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Forma circolare, scalzo arrotondato telato

**Sapore:** gusto deciso

**Abbinamenti:** Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca, pane alle noci o all'uva

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, ovino, caprino

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** pasta friabile, crosta ricca di muffe nobili

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Produzione:** in particolare durante il periodo invernale, a seconda della disponibilità dei vari latti



Formaggi per Tradizione

**Grassi:** n.d.

**Peso:** circa kg 6,5

**Dimensioni:** l 22 cm, h 14 cm

**Produttori:** casari della provincia di Cuneo