

# Nostrano di Cosasca



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

-

Un unico casaro per questo formaggio “di casa”. Le mucche da latte, una ventina, pascolano in estate ad oltre 2000 metri regalandoci uno straordinario formaggio Grasso d'alpe.

In inverno gli animali sono liberi di scegliere – stagione permettendo – il pascolo brado o il ricovero coperto grazie una nuova stalla costruita appositamente per loro.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** crosta grigio chiaro ed elastico se giovane, crosta di colore grigiastro e compatto se stagionato

**Sapore:** di panna fresca fino alla stagionatura di 60 giorni, più complesso se stagionato

**Abbinamenti:** vino rosso leggero, pane croccante

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** latte vaccino crudo

**Lavorazione:** a crudo, artigianale

**Pasta:** pressata, con diffusa occhiatura

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Produzione:** stagionale, dall'autunno a primavera

**Grassi:** 45%



Formaggi per Tradizione

**Peso:** da 2 a 6 kg

**Dimensioni:** diametro 15 cm, h. 5 cm o diametro 30 cm, h 7

**Produttori:** unico casaro dell'alpeggio Monscera