

Formaggio di Rima settembrino



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Anche in Valsesia, così come in Val d'Ossola, esiste e resiste la tradizione della transumanza e dell'alpeggio. Naturalmente, prima e dopo la salita e la discesa verso e dagli alpeggi più vocati, l'allevatore casaro produce i formaggi cosiddetti "di casa".

Per quanto riguarda il formaggio di Rima settembrino, si tratta della produzione ottenuta tra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno, coagulando il latte del pascolo di casa che, per questo formaggio, significa l'erba dei 1400 mt.

Dunque un formaggio di montagna dal carattere oltre che ben specifico anche ben distinto, come struttura e gusto, dal suo fratello degli alpeggi più alti.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta di colore giallo paglierino, con occhiatura diffusa e non uniforme.

Sapore: intenso e con note di erbe

Abbinamenti: vini rossi corposi. Miele aromatico. Pane nero

Caratteristiche tecniche

Latte: crudo, intero

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta



Formaggi per Tradizione

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: settembre

Grassi: 43% Mgss

Peso: 2,5 - 4 kg

Dimensioni: Diametro 20-25 cm, scalzo 5-7 cm

Produttori: Casaro della Valsesia