

Spuma di Lago a latte crudo

Dalle ricche colline retrostanti il Lago d'Orta ecco la "Spuma di Lago" a latte crudo. Una tometta delicata, dal sapore deciso tipico del latte crudo ben equilibrato dal sentore di erba fresca di pascolo. Il latte coagulato è da vacche che pascolano sulle dolci colline lacustri.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Formaggio tipico a pasta molle, di colore paglierino. Crosta con fioritura accennata.

Sapore: Dolce e delicato, con sentore erbaceo

Abbinamenti: vini bianchi con struttura, rossi locali leggeri (Croatina, Vespolina, Coste del Sesia), birre scure a bassa fermentazione

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 48% Mgss

Peso: circa 800 gr.

Dimensioni: diametro cm 14, scalzo cm 6

Produttori: Casaro sulle colline di Orta

Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca