Stracchino dei Laghi a latte crudo



Descrizione

Esempio di eccellenza di un formaggio a latte crudo proveniente dall’area montano-collinare compresa tra le Orobie e la Franciacorta.

Un tipico stracchino dalla forma quadrata e dalla crosta lavata che trova in quest’area i suoi natali fin dall’antichità.

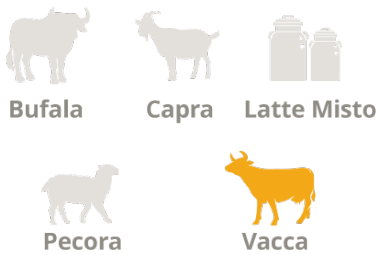
[guffanti_pdf_button] GUARDA IL VIDEO

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

crosta lavata di colere arancione, pasta leggermente occhiata di colore paglierino

Sapore

lattico, vegetale, fruttato, deciso e intenso

Abbinamenti

pane croccante, vini bianchi corposi o rossi leggeri

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Vacca
- **Latte:** vaccino crudo
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda
- **Salatura:** spugnante
- **Stagionatura:** 60 giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 31% Mgss
- **Peso:** 1, 5 kg
- **Dimensioni:** quadrato, scalzo 4 cm, faccia 20 cm.
- **Produttori:** artigiani
- **Codice Forma:** 15 01051
- **Codice tagliato:** n.d.