Stracchino Nostrano



Descrizione

Il tipico formaggio dolce e molle della Lombardia: a Cremona, mescolato con la mostarda mele cotogne, nel periodo natalizio diventava una crema da accompagnare al panettone. D’inverno lo stracchino artigianale tende ad essere più molle ed a volte quasi liquido, d’estate per una migliore conservabilità è prodotto con una consistenza un po’ più compatta e un minor contenuto di siero. Si tratta di un formaggio freschissimo da consumare in tempi rapidi, anche se gli intenditori la apprezzano anche “passito”, quando cioè dopo qualche giorno la “pelle” esterna si ispessisce e i sapori si fanno più pronunciati.

La versione prodotta per Guffanti non contiene conservanti ed utilizza latte di origine 100% italiano.

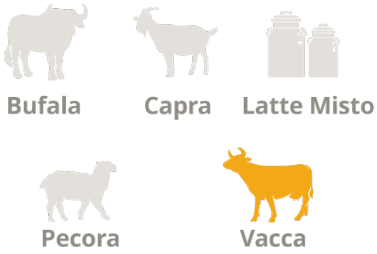
ACQUISTALO NELLO SHOP >> [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta bianco latte, stillante siero, molto morbido e cremoso

Sapore

dolce, delicato, lattico

Abbinamenti

vini bianchi fruttati, birre chiare. Mostarda di Cremona. Piadina romagnola, focaccia e tramezzini

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** assente
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** Mgss 48%
- **Peso:** 1 kg / 250gr / 60 gr
- **Dimensioni:** variabile secondo la tipologia
- **Produttori:** Casari della provincia di Cremona
- **Codice Forma:** 0900013 - 1 kg x 2 pz / 0900012 - 250 gr x 8 pz / 0900018 - 60 gr x 12 pz
- **Codice tagliato:** n.d.