Torta di Peghera



Descrizione

Formaggio tipico prodotto nella Valtaleggio, con latte vaccino di selezione con evidente proteolizzazione nel sottocrosta. Si tratta di una ricetta originaria al tempo del dominio veneto in Lombardia. Ricorda certi formaggi stracchini lombardi, con però l'assenza totale di erborinatura data dalla mancanza del penicillium. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>**
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina, morbida nel sottocrosta, compatta al centro

Sapore

caratteristico, con leggere note di stalla, con odore aromatico tipico

Abbinamenti

Vini rossi di medio corpo, Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale, polenta “taragna”

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Vacca
- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 45 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 54% MGSS
- **Peso:** 4 kg
- **Dimensioni:** diametro 18 cm, h. 10-12 cm
- **Produttori:** casari della Val Taleggio
- **Codice Forma:** 1501070
- **Codice tagliato:** n.d.