



Allevatore di Formaggi

## Casolèt



### Descrizione

---

Il **Casolèt** è un formaggio tipico della Val Camonica, che si distingue per la sua versatilità nelle forme. Può essere preparato quadrato, triangolare o anche a “rosa camuna”, un simbolo ricorrente nei celebri graffiti preistorici camuni e tipologia trattata da Luigi Guffanti.

[guffanti\_pdf\_button]

### Caratteristiche

---

#### Regione



Lombardia

#### Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

#### Aspetto

pasta color avorio o paglierino, compatta, con scarsa occhiatura

## Sapore

latteo, dolce

## Abbinamenti

Vini bianchi. Mostarda di zucca. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

## Specifiche tecniche

---

- **Latte:** vaccino, pastorizzato, scremato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** tutto l'anno
- **Grassi:** 35% Mgss
- **Peso:** 1, 5 kg, 5-2
- **Diametro:** variabili
- **Produttori:** caseifici della Val Camonica
- **Codice Forma:** 1003135