Formaggella di Malga a latte crudo



Descrizione

La **Formaggella di Malga a latte crudo** è prodotta nelle aree montane attorno alle valli bergamasche.

In tali aree e nel periodo estivo, il bestiame pascola giorno e notte in prati e malghe scoscese, dove le macchine agricole non possono operare per la fienagione.

Questo foraggio viene utilizzato per affrontare i 4-5 mesi invernali in cui il bestiame rimane in stalla.

La Formaggella è il tipico formaggio da tavola a latte crudo, caratteristico di queste zone.

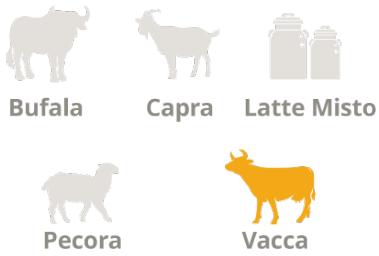
[guffanti_pdf_button] GUARDA IL VIDEO

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Colore bianco paglierino con scarsa occhiatura

Sapore

Dolce con note lattee e vegetali – gradevole elasticità alla masticazione. Particolarmente grasso e burroso nella produzione estiva.

Abbinamenti

Vini rossi corposi. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Frutta fresca (come mele, pera Passacrassana) se poco stagionato. Pane di segale

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, vaccino Intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** elastica e compatta a volte con piccoli occhi regolari
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** oltre 45 giorni
- **Produzione:** tutto l'anno (a seconda della disponibilità del latte)
- **Grassi:** 25% MGGS
- **Peso:** 1.4 kg circa
- **Diametro:** diametro 20 cm circa
- **Produttori:** caseifici delle valli bergamasche
- **Codice Forma:** 1501080
- **Codice tagliato:** n.d.