



Allevatore di Formaggi

Formaggio del Monte Cistella



Descrizione

il **Formaggio del Monte Cistella** è una produzione tipica della val d'Ossola. Il suo nome deriva dal Monte Cistella (2880 m s.l.m.), una delle vette delle Alpi Lepontine. In questa regione, la foraggicoltura da pascolo o da prato perenne ha sempre rappresentato la principale attività agricola. Ne consegue un forte sviluppo della zootecnia e un'abbondante, eccellente produzione casearia, di cui il Formaggio del Monte Cistella è uno degli esempi emblematici.

[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Piemonte

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

Pasta color giallo paglierino, morbida, elastica al palato

Sapore

Delicato, dolce con evidenti sentori di latte fresco

Abbinamenti

Vini rosati, bianchi secchi o spumatizzati. Miele di acacia. Fichi essiccati. Si presta bene come base per fondute.

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** colore naturale, leggermente paglierino, presenta una leggera e diffusa piccola occhiatura
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 45 giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 8 kg, circa 1
- **Diametro:** diametro 18 cm, h 4/5 cm
- **Produttori:** caseifici della Valle Antigorio
- **Codice Forma:** 7500089