Luigi Guffanti 1876
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



Origine Latte



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