Formaggio Nostrano Alpe Vaia



Descrizione

Il Formaggio Alpe Vaia è un formaggio semigrasso a pasta dura. La sua produzione avviene esclusivamente nel periodo estivo, nella zona di alpeggio Alpe Vaia (Foreste di Lombardia). Viene lavorato a latte crudo, con una piccola aggiunta di zafferano. La zona geografica dell'Alpe Vaia si trova nel comune di Bagolino. Questo formaggio è caratterizzato da un unico produttore, il che lo rende un prodotto davvero esclusivo. Essendo prodotto solo in estate, il latte impiegato proviene da vacche libere al pascolo. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Formaggio semigrasso a pasta dura

Sapore

Pieno ed intenso, senza percezione di note acide a maturazione minima, tendente al pungente man mano che procede la stagionatura

Abbinamenti

Vini rossi corposi, miele, pane croccante, grissini

Specifiche tecniche

- **Latte:** parzialmente scremato, vaccino crudo
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** colore ambrato, colore giallo paglierino. Crosta dura, pasta dura
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 1 anno
- **Produzione:** solo estiva
- **Grassi:** 00% mgss, 30% Mgss
- **Peso:** variabile da 8 a 18 kg
- **Diametro:** diametro 30/45 cm, scalzo 8-12 cm.
- **Produttori:** Casaro allevatore del bresciano
- **Codice Forma:** 8000100
- **Codice tagliato:** 8000101