Formaggio Nostrano Gran Cistella



Descrizione

In Ossola, per “casa” si intende il caseificio di fondovalle, in contrapposizione all’alpeggio d’alta montagna.

Guffanti pone particolare attenzione nella selezione di produttori con elevati standard qualitativi.

Spesso si tratta degli stessi alpigiani che, nei mesi in cui rimangono a fondovalle, si dedicano alla produzione di tome “di casa” con la stessa maestria dimostrata in alpeggio.

Sebbene la materia prima, il latte, sia diversa e priva dei sapori trasmessi dalla flora di alta montagna, la qualità rimane elevata.

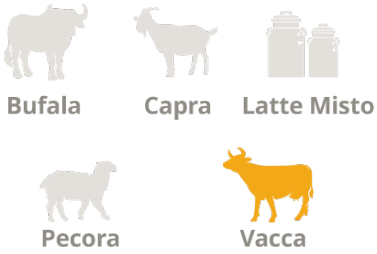
Di particolare importanza è la produzione della Valle Antigorio, una delle vallate dell’Ossola, dove è stata ripresa anche la lavorazione tradizionale a latte crudo. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta color giallo paglierino chiaro, elastica al palato.

Sapore

Deciso, con note piccanti caratteristiche

Abbinamenti

Vini rossi corposi. Miele di castagno. Mele selvatiche, pane nero di segale, polenta.

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino, intero e pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** compatta
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni – fino a 6 mesi.
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 38% MGSS
- **Peso:** 6 kg
- **Diametro:** Diametro 30-35 cm, scalzo 6-8 cm
- **Produttori:** Casari della Valle Antigorio
- **Codice Forma:** 7500067
- **Codice tagliato:** 7500066