Formaggio Valsesia



Descrizione

Un tipico formaggio piemontese grasso, particolarmente adatto al consumo dopo una stagionatura non troppo lunga. Si tratta di un classico formaggio prodotto in montagna medio-alta (in particolare in Valsesia, intorno ai 1.600 metri al massimo per questa produzione), tradizionalmente utilizzato come formaggio da tavola e con il tempo diventato anche prodotto da degustazione o da accompagnamento. Guffanti lo presenta con una stagionatura di almeno 60 giorni. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta color avorio o paglierino più o meno intenso a seconda della stagionatura, compatta, con occhiatura piccola

Sapore

dolce, intenso, con sentore lattico

Abbinamenti

Vini rossi e bianchi. Frutta fresca. Mostarda di zucca. Pane nero di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 30 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 2 kg
- **Diametro:** diametro 20-22 cm, h 10
- **Produttori:** casari della Valsesia
- **Codice Forma:** 1017617