Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Ossolano DOP



Descrizione

Un formaggio tipico della Provincia del Verbano Cusio Ossola, a cui è stata attribuita la Denominazione di Origine Protetta: l'OSSOLANO DOP. La zona di produzione dell'Ossolano DOP si estende in 38 comuni della suddetta Provincia del V.C.O. Il formaggio DOP "Ossolano" è ottenuto esclusivamente da latte intero di vacca proveniente da due a quattro mungiture successive, nel periodo che va dal 1° gennaio al 31 dicembre di ogni anno. Il formaggio DOP "Ossolano" d'Alpe è ottenuto esclusivamente da latte intero di vacca proveniente da una o due mungiture successive. Questo si verifica nel periodo che va dal 1° giugno al 30 settembre di ogni anno. È ricavato da latte prodotto e caseificato in alpeggi situati nel medesimo territorio delimitato, a un'altitudine non inferiore a 1.400 metri s.l.m. L'Ossolano DOP ha un periodo minimo di stagionatura di 60 giorni. [guffanti_pdf_button]

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 32% Mgss
- **Peso:** kg 6-7 circa
- **Diametro:** diametro 29-32 cm circa, scalzo 6-9 cm circa
- **Produttori:** Caseifici del VCO
- **Codice Forma:** 7500111
- **Codice tagliato:** 7500112