



Allevatore di Formaggi

Pagliettina



Descrizione

La Pagliettina è una classica formaggella piemontese prodotta con latte misto, tradizionalmente stagionata su graticci di paglia. È tra i pochi formaggi italiani "a crosta fiorita", ovvero ricoperta da muffe e lieviti bianchi che ne insaporiscono la pasta e vanno consumati insieme al formaggio. Si distingue per la cura impiegata nella selezione della materia prima, considerando che la disponibilità del latte dei diversi animali varia seconda della stagione e dei periodi di lattazione.

[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Piemonte

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta paglierina morbida, talvolta fondente, crosta fiorita

Sapore

dolce, latteo, con le note del latte ovino e caprino e dei lieviti nobili della crosta fiorita

Abbinamenti

Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di sambuco. Frutta fresca. Pane alle noci o all'uva

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino-ovino-caprino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 20 giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 200-300 g
- **Diametro:** diametro 10-15 cm, h 2
- **Produttori:** caseifici del torinese e del cuneese
- **Codice Forma:** 5900051