



Allevatore di Formaggi

## Quartirollo Lombardo DOP



### Descrizione

Quartirollo significa letteralmente “prodotto con l’erba quartirola”, ovvero quella ricresciuta dopo il terzo taglio del fieno all’inizio dell’autunno. Il Quartirolo è stato insignito della denominazione di origine protetta (DOP) nel 1993.

Il Quartirolo DOP è prodotto utilizzando latte scremato. Il tipo oggi denominato “maturo”, con una stagionatura minima di 30 giorni, presenta una crosta dal colore particolarmente scuro e con marcate increspature.

Più noto oggi è però il tipo fresco, o “a pasta tenera”, apprezzato dal pubblico anche per il suo ridotto contenuto di grassi.  
[guffanti\_pdf\_button]

### Caratteristiche

#### Regione



Lombardia

#### Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

## Aspetto

pasta avorio, compatta, senza crosta, con rara occhiatura. Il tipo stagionato presenta una pasta più fondente verso l'esterno, con crosta rossiccia

## Sapore

fresco, leggermente astringente, con maggiori note aromatiche se stagionato

## Abbinamenti

Vini bianchi, birra. Mostarda di pomodori verdi, confettura di melanzane. Frutta fresca (pere William). Pane morbido o michette

## Specifiche tecniche

---

- **Latte:** crudo o pasteurizzato, scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 30 giorni
- **Produzione:** tutto l'anno
- **Grassi:** 30% Mgss
- **Peso:** 1, 5 kg, 5-3
- **Diametro:** b. 18-22x18-22 cm, h. 4-8
- **Produttori:** caseifici di sette province della Lombardia
- **Codice Forma:** 1014500
- **Codice tagliato:** 1014505