Allevatore di Formaggi

Quartirolo Lombardo DOP



Descrizione

Quartirolo 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



Origine Latte



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 pastorizzato, 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