



Allevatore di Formaggi

Raschera DOP



Descrizione

Raschera è il nome di un alpeggio situato nel Comune di Magliano Alpi, in provincia di Cuneo. La **Raschera DOP** (il nome è femminile) è normalmente di forma quadrata. Un tempo, questa forma facilitava il posizionamento sul basto dei muli che la trasportavano dagli alpeggi a valle. Come per un altro formaggio piemontese, la Sora, una faccia della forma conserva il segno del telo in cui è stata strizzata subito dopo la cagliatura. Le forme di alpeggio sono riconoscibili dalla lettera “a” inserita nella “r” del marchio e dalla specifica pelure gialla.

[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta avorio o paglierina compatta, elastica, con diffusa occhiatura piccola

Sapore

intenso, con le note del latte ovino e caprino: “pizzica” in bocca quando è stagionata

Abbinamenti

Vini rossi, birre scure. Confettura di uva e di pomodoro verde. Pane integrale

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, scremato, vaccino-ovino-caprino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale, d'alpeggio
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 30 giorni
- **Produzione:** alpeggio estiva, tutto l'anno
- **Grassi:** 32% Mgss
- **Peso:** 7-10 kg
- **Diametro:** base 40x40 cm, h. 12-15
- **Produttori:** caseifici e casari del cuneese aderenti al Consorzio di produzione e tutela della Raschera
- **Codice Forma:** 770RA02
- **Codice tagliato:** 770RA03