Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Raspadura

Descrizione

La Raspadura è un grande classico della tradizione culinaria lombarda, in particolare lodigiana. Il termine indica una specifica modalità di servire il formaggio a tavola, utilizzando un prodotto molto simile al Grana Padano. Si tratta, infatti, di un formaggio ottenuto da latte vaccino a pasta cotta, con un peso variabile tra 30 e 40 kg. La modalità classica per servirlo prevede l'uso di un coltello speciale che permette di ricavare la "Raspadura", ovvero sottili sfoglie del formaggio. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione

Origine Latte

Aspetto

pasta dura, di consistenza granulosa e di colore paglierino più o meno scuro a seconda della durata della stagionatura

Sapore

asciutto e intenso

Abbinamenti

vini rossi, mostarda di zucca, aceto balsamico di Modena, salumi, noci, funghi

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 9 mesi
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 32% Mgss
- **Peso:** 30 kg - 40 kg
- **Diametro:** diametro 35-45 cm, h. 18-25
- **Produttori:** Casari della provincia di Lodi
- **Codice Forma:** 0606120