



Allevatore di Formaggi

## Salva Cremasco DOP



### Descrizione

---

Formaggio a crosta lavata, di forma quadrata e dallo scalzo spesso, a lunga stagionatura. Il nome deriva dal fatto che un tempo veniva prodotto per “salvare” le eccedenze di latte – specie di quello da cui si era già ricavata la panna per il burro – dei ricchi pascoli a marcita del sud della Lombardia. [guffanti\_pdf\_button]

### Caratteristiche

---

#### Regione



Lombardia

#### Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

#### Aspetto

pasta avorio, compatta, asciutta, con rara occhiatura, crosta lavata

#### Sapore

fresco, asprigno, con maggiore note aromatiche se molto stagionato

### Abbinamenti

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

### Specifiche tecniche

---

- **Latte:** crudo, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** cruda
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 75 giorni
- **Produzione:** tutto l'anno
- **Grassi:** 48% Mgss
- **Peso:** 3 kg - 5 kg
- **Dimensioni:** b. 17/19 cm, h. 9-15 cm
- **Produttori:** prov di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi, Milano.
- **Codice Forma:** 1014530