



Allevatore di Formaggi

Silter DOP



Descrizione

Il formaggio Silter DOP, il cui nome corrisponde all'italiano "casera" (il locale in cui avviene la stagionatura), rappresentava anticamente un'importante fonte di nutrimento per la gente delle montagne della Val Camonica. Le prime segnalazioni documentate rispetto l'attività produttiva di questo formaggio risalgono alla fine del 1600.

Il formaggio Silter viene prodotto solamente con latte di vacche allevate esclusivamente sui territori della Valle Camonica e del Sebino Bresciano. La prima marcatura è quella impressa a fuoco. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Lombardia

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

crosta di color giallo paglierino tendente al bruno a seguito dell'oliatura fatta alla fine del processo produttivo. Pasta di struttura consistente non troppo elastica con piccola/media occhiatura ben diffusa

Sapore

delicato, dolce (lattico) nelle forme più giovani. Con la stagionatura emergono note vegetali e sapide

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati. Frutta fresca (pere Kaiser), mostarda di zucca, pane croccante

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 6 mesi
- **Produzione:** Estiva
- **Grassi:** 44% Mgss
- **Peso:** 10 -12 kg
- **Dimensioni:** diametro 35/40 cm, altezza 10/12 cm
- **Produttori:** artigiani zona di Bienno (BS)
- **Codice Forma:** 1000136
- **Codice tagliato:** 1000137