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




### Origine Latte




### 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 stagionature 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