Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Stracchino Quadro Valsassina



Descrizione

La tecnica e la lavorazione sono simili a quella del Taleggio, che anticamente era detto “Stracchino” come altri formaggi della Lombardia a pasta cruda prodotti principalmente dopo la discesa dall’alpeggio (quando il bestiame era “stracco”, ovvero stanco): questo formaggio rappresenta pienamente la tradizione casara della Valsassina.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta uniforme e compatta di colore bianco paglierino. Crosta sottile di consistenza dal colore rosato naturale con presenza di muffe caratteristiche.

Sapore

Sapore dolce, leggermente aromatico.

Abbinamenti

Vini rossi. Mostarda di pomodori verdi, confettura di rose. Frutta fresca (pere William). Pane morbido o michette

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 30 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 14% Mgss
- **Peso:** 1.8 kg
- **Diametro:** 20 x 20 cm
- **Produttori:** Casaro ed allevatore della Valsassina
- **Codice Forma:** 1017605