Valtellina Casera DOP



Descrizione

Formaggio appartenente alla grande famiglia dei formaggi di latteria veneti. Molto adatto alla stagionatura, che supera abbondantemente l’anno, esprimendosi al meglio al raggiungimento dei 24 mesi in cantina.

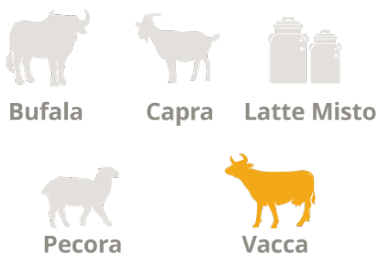
Nelle nostre cantine facciamo maturare questo formaggio fino alla stagionatura ottimale di due anni, permettendo al formaggio di ottenere la consistenza e gli aromi ideali per la degustazione.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina, con occhiatura finissima, morbida ed elastica

Sapore

intenso, piccante, asciutto, con note di stalla

Abbinamenti

Vini rossi. Marmellata di mirtilli. Pane di segale, “pizzoccheri” e “sciatt” (frittelle di grano saraceno ripiene) valtellinesi

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, parzialmente scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco e salamoia
- **Stagionatura:** min. 70 giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 7-12 kg
- **Diametro:** diametro 30-45 cm, h. 8-10
- **Produttori:** casari della Valtellina
- **Codice Forma:** 340F126 - 340F128 (riserva)
- **Codice tagliato:** 340F127 - 340F129 (riserva)