

Formaggio Pasta Rotta ai tre latti



Source

- Piemonte

Type of milk

- Cow
- Goat
- Sheep

Formaggio prodotto nella zona del cuneese nel cuore del Piemonte. Viene utilizzata la tecnica produttiva della pasta rotta, cioè dopo la rottura della cagliata la massa ottenuta viene pressata, successivamente rotta e finalmente salata, per poi venire pressata un'ultima volta. La particolarità è dovuta all'utilizzo dei tre latti (vaccino, ovino, caprino) che concorrono a dare un gusto particolarmente deciso al formaggio.

Organoleptic characteristics

Aspect and texture: Forma circolare, scalzo arrotondato telato

Taste: gusto deciso

Serving suggestions: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca, pane alle noci o all'uva

Technical characteristics

Milk: vaccino, ovino, caprino

Production method: artigianale

Paste: pasta friabile, crosta ricca di muffe nobili

Salting: a secco

Ripening: minimo 60 giorni

Production period: in particolare durante il periodo invernale, a seconda della disponibilità dei vari latti



Allevatore di Formaggi

Fats: n.d.

Weight: circa kg 6,5

Dimensions: l 22 cm, h 14 cm

Producers: casari della provincia di Cuneo

Whole cheese code: n.d.

Cutted cheese code: n.d.