

Prescinsêua



Provenienza

- Liguria

Tipo di latte

- Vacca

Il formaggio tradizionale di Genova e del Levante ligure, fino a qualche decennio fa commercializzato direttamente in piccoli recipienti di terracotta. Si tratta di un prodotto molto semplice da un punto di vista tecnico, in sostanza un latte acidificato e fermentato per un breve periodo. Il nome si pronuncia “prescinsöa”.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crema color bianco latte, semiliquida

Sapore: fresco, acidulo, simile allo yogurt

Abbinamenti: a Genova si utilizza per condire le trofie mescolata alla salsa di noci, mentre a norma di tradizione – oggi non sempre seguita - è il formaggio che va spalmato sull'autentica focaccia ligure

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: industriale e artigianale

Pasta: assente

Salatura: assente

Stagionatura: tutto l'anno

Produzione: n.d.

Grassi: 40% Mgss

Peso: 250 g - 5 kg

Dimensioni: n.d.



Allevatore di Formaggi

Produttori: caseifici della Liguria

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.