

# Nostrano Quader a latte crudo



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Vacca

Formaggio da tavola a pasta morbida un tempo prodotto con latte da mucche stanche, in dialetto bergamasco “stracche”, di ritorno dai pascoli estivi.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** crosta sottile, di colore giallo pallido. pasta omogenea, di colore bianco o giallo pallido

**Sapore:** sapore dolce, burroso e molto aromatico nel prodotto stagionato

**Abbinamenti:** vino rosso di medio corpo

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** latte vaccino, sale, caglio

**Lavorazione:** a crudo, artigianale

**Pasta:** cruda

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 90 giorni

**Produzione:** annuale

**Grassi:** 23,7% Mgss

**Peso:** 1,8 kg circa

**Dimensioni:** diam. 19 cm, scalzo 3 cm

**Produttori:** unico casaro dell'area di Vedeseta

**Codice forma:** 1501054



Allevatore di Formaggi

**Codice tagliato:** n.d.