

Formaggio Nostrale



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Il Formaggio Nostrale è un formaggio piemontese a latte vaccino dal sapore delicato, con pasta color bianco avorio e occhiatura minuta.

Il termine “Nostrale” indica una produzione che nasce in quantità limitate, destinate appunto all’uso domestico o “di casa nostra”. Con il tempo e con l’esperienza dei casari, questi formaggi hanno ottenuto una maggiore dignità ed una qualità elevata.

Disponibile nelle versioni a latte crudo e a latte pastorizzato.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma tonda con crosta color grigio

Sapore: sapore delicato e lattico

Abbinamenti: Con vini bianchi secchi

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte vaccino crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: pasta dura, semicotta



Allevatore di Formaggi

Salatura: a secco

Stagionatura: 30 giorni minimo

Grassi: 25g/100g

Peso: 6.5 kg

Dimensioni: diametro 30cm scalzo 8 cm

Codice forma: 770ns08 / 770ns03

Codice tagliato: 770ns09 / 770ns06