

# Spuma di Lago a latte crudo



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

Dalle ricche colline retrostanti il Lago d'Orta ecco la "Spuma di Lago" a latte crudo. Una tometta delicata, dal sapore deciso tipico del latte crudo ben equilibrato dal sentore di erba fresca di pascolo. Il latte coagulato è da vacche che pascolano sulle dolci colline lacustri.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Formaggio tipico a pasta molle, di colore paglierino. Crosta con fioritura accennata.

**Sapore:** Dolce e delicato, con sentore erbaceo

**Abbinamenti:** vini bianchi con struttura, rossi locali leggeri (Croatina, Vespolina, Coste del Sesia), birre scure a bassa fermentazione

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 30 giorni

**Produzione:** tutto l'anno



Allevatore di Formaggi

**Grassi:** 48% Mgss

**Peso:** circa 800 gr.

**Dimensioni:** diametro cm 14, scalzo cm 6

**Produttori:** Casaro sulle colline di Orta

**Codice forma:** 3900024