

Casolèt



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Tipico formaggio della Val Camonica, si prepara in vari formati: quadrato, triangolare o anche a “rosa camuna”, un simbolo ricorrente nei famosi graffiti preistorici camuni.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color avorio o paglierino, compatta, con scarsa occhiatura

Sapore: latteo, dolce

Abbinamenti: Vini bianchi. Mostarda di zucca. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 35% Mgss

Peso: 1,5-2,5 kg

Dimensioni: variabili

Produttori: caseifici della Val Camonica

Codice forma: n.d.



Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: n.d.