

Salva Cremasco DOP



Della stessa famiglia del Quartirolo, viene però stagionato per periodi molto più lunghi. Il nome deriva dal fatto che un tempo veniva prodotto per “salvare” le eccedenze di latte – specie di quello da cui si era già ricavata la panna per il burro – dei ricchi pascoli a marcita del sud della Lombardia.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta avorio, compatta, asciutta, con rara occhiatura, crosta lavata

Sapore: fresco, asprigno, con maggiore note aromatiche se molto stagionato

Abbinamenti: Vini bianchi, birra. Mostarda di pomodori verdi, confettura di melanzane. Frutta fresca (pere William). Pane morbido o michette

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, crudo

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: cruda

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 75 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 48% Mgss

Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Allevatore di Formaggi

Peso: 3 kg - 5 kg

Dimensioni: b. 17/19 cm, h. 9-15 cm

Produttori: prov di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi, Milano.

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.