

# Formaggio Valsesia



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

Tipica formaggio piemontese grasso particolarmente adatto a un consumo dopo una stagionatura non troppo lunga.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta color avorio o paglierino più o meno intenso a seconda della stagionatura, compatta, con occhiatura piccola

**Sapore:** dolce, intenso, con sentori lattei

**Abbinamenti:** Vini rossi e bianchi. Frutta fresca. Mostarda di zucca. Pane nero di segale, polenta

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, crudo o pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 30 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 45% Mgss

**Peso:** 2 kg

**Dimensioni:** diametro 20-22 cm, h 10

**Produttori:** casari della Valsesia

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.