

# Pagliettina



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Capra
- Pecora
- Vacca

Classica formaggella piemontese di latte misto, stagionata per tradizione su graticci di paglia: è tra i pochi formaggi italiani “a crosta fiorita”, ricoperta cioè da muffe e lieviti bianchi che insaporiscono il formaggio e vanno consumati insieme alla pasta. Si segnala per la cura impiegata nella scelta della materia prima e nella produzione.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina morbida, talvolta fondente, crosta fiorita

**Sapore:** dolce, latteo, con le note del latte ovino e caprino e dei lieviti nobili della crosta fiorita

**Abbinamenti:** Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di sambuco. Frutta fresca. Pane alle noci o all'uva

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino-ovino-caprino, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda, non pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 20 giorni

**Produzione:** annuale

**Grassi:** 45% Mgss

**Peso:** 200-300 g

**Dimensioni:** diametro 10-15 cm, h 2



Allevatore di Formaggi

**Produttori:** caseifici del torinese e del cuneese

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.