

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.