

Torta di Peghera



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio tipico prodotto nella Valtaleggio, con latte vaccino di selezione con evidente proteolizzazione nel sottocrosta. Si tratta di una ricetta originaria al tempo del dominio veneto in Lombardia.

Ricorda certi formaggi stracchini lombardi, con però l'assenza totale di erborinatura data dalla mancanza del *penicillium*.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina, morbida nel sottocrosta, compatta al centro

Sapore: caratteristico, con leggere note di stalla, con odore aromatico tipico

Abbinamenti: Vini rossi di medio corpo, Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale, polenta "taragna"

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 45 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 54% MGSS

Peso: circa 2,4 kg



Allevatore di Formaggi

Dimensioni: diametro 18 cm, h. 10-12 cm

Produttori: casari della Val Taleggio

Codice forma: 1501070

Codice tagliato: n.d.