

Raspadura



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Grande classico della tradizione culinaria lombarda e lodigiana in particolare, con il termine Raspadura si intende una modalità di servire il formaggio in tavola, utilizzando un prodotto molto simile al Grana Padano.

Si tratta infatti di un formaggio ottenuto da latte vaccino a pasta cotta, dal peso variabile tra 30 e 40 kg.

La modalità classica per servirlo è l'utilizzo di un coltello particolare che permette di ottenere la "Raspadura" (raschiatura), cioè sottili sfoglie del formaggio.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta dura, di consistenza granulosa e di colore paglierino più o meno scuro a seconda della durata della stagionatura

Sapore: asciutto e intenso

Abbinamenti: vini rossi, mostarda di zucca, aceto balsamico di Modena, salumi, noci, funghi

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco



Allevatore di Formaggi

Stagionatura: minimo 9 mesi

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 32% Mgss

Peso: 30 kg - 40 kg

Dimensioni: diametro 35-45 cm, h. 18-25

Produttori: Casari della provincia di Lodi

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.