

Sola di latte bufala



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Bufala

Formaggio a pasta molle con forma rettangolare prodotto con latte di bufala intero pastorizzato.

Come classica “Sola” (o “Sora”) piemontese, deve il suo nome alla tipica forma appiattita, simile appunto a quella di una suola di scarpa.

Con la diffusione anche nel Nord Italia della bufala, lungo il corso dei fiumi, si è sviluppata negli ultimi anni una produzione di qualità di formaggi a base di latte di questi animali.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma rettangolare, crosta fiorita bianca e delicata

Sapore: delicato e dolce

Abbinamenti: Vini bianchi, birra chiara e scura. Confettura di pomodoro rosso. Pane “ciabatta”

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte di bufala intero pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: molle, omogenea di colore bianco latte

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 20 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 34% Mgss



Allevatore di Formaggi

Peso: variabile 1 kg - 1,5 kg

Dimensioni: forma triangolare, lunghezza cm 20, larghezza cm 13,
scalzo cm 5/6

Produttori: casari del bergamasco

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.