

# Formaggio Nostrano Gran Cistella



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

Per “casa” in Ossola si intende il caseificio di fondovalle, contrapposto all'alpeggio d'alta montagna. Guffanti impiega particolare attenzione della selezione dei produttori con elevati standard qualitativi: spesso si tratta degli stessi alpigiani che nei mesi dell'anno in cui restano a fondovalle si dedicano alle tome “di casa” con la stessa abilità dimostrata in alpeggio, anche se la materia prima (cioè il latte) è diversa, priva dei sapori trasmessi dalla flora di alta montagna. Importante la produzione della Valle Antigorio, una delle vallate dell'Ossola, dove è stata ripresa la lavorazione tradizionale a latte crudo.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta color giallo paglierino chiaro, elastica al palato.

**Sapore:** deciso, con note piccanti caratteristiche

**Abbinamenti:** vini rossi corposi. Miele di castagno. Mele selvatiche, pane nero di segale, polenta.

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, pastorizzato con inoculo di fermenti lattici selezionati.

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** compatta, con leggera occhiatura sparsa, di colore naturale variabile dal leggermente paglierino al giallo intenso secondo stagionatura.



Allevatore di Formaggi

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** minimo 60 giorni – fino a 6 mesi.

**Produzione:** annuale

**Grassi:** 38% Mgss

**Peso:** 6 kg

**Dimensioni:** Diametro 30-35 cm, scalzo 6-8 cm

**Produttori:** Casari della Valle Antigorio

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.