

# Formaggio Nostrano Alpe Vaia



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Vacca

Il formaggio Alpe Vaia è un formaggio semigrasso a pasta dura, è prodotto solo nel periodo estivo nella zona di alpeggio Alpe Vaia (Foreste di Lombardia) lavorato a latte crudo con una piccola aggiunta di zafferano. La Zona geografica dell'Alpe Vaia è nel comune di Bagolino.

Questo formaggio ha un solo produttore e questa particolarità lo rende unico. Essendo prodotto solo nel periodo estivo il latte impiegato per produrre questo tipo di formaggio è prodotto da vacche al pascolo.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** formaggio semigrasso a pasta dura

**Sapore:** pieni ed intensi, senza percezione di note acide a maturazione minima, tendenti al pungente man mano che procede la stagionatura

**Abbinamenti:** vini rossi corposi, miele, pane croccante, grissini

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino parzialmente scremato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** pasta dura, di colore giallo paglierino. Crosta dura, di colore ambrato

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 1 anno

**Produzione:** solo estiva



Allevatore di Formaggi

**Grassi:** 30,00% MGSS

**Peso:** variabile da 8 a 18 kg

**Dimensioni:** diametro 30/45 cm, scalzo 8-12 cm.

**Produttori:** un solo produttore

**Codice forma:** 8000100

**Codice tagliato:** 8000101