

Formaggio Bajta



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Il formaggio è una particolare espressione del complesso sviluppo della civiltà dell'arco alpino.

Una considerazione fortemente pertinente anche a quel piccolo mondo che sono le Valli Ossolane, curiosamente aperte ai grandi traffici di importanti e antiche vie di comunicazione e nello stesso tempo riparato nella salvaguardia di usi e costumi arcaici.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color giallo paglierino, morbida, elastica al palato

Sapore: Dolce con marcato retrogusto di latte, ricorda la freschezza dei pascoli di primavera.

Abbinamenti: Fusa in padella di ferro su fuoco di legna esprime al meglio le sue caratteristiche con il pane nero di segale. Ottima da sola con biscotti salati. Da provare con miele di tiglio, castagne bollite o prodotti del sottobosco.

Caratteristiche tecniche

Latte: Vaccino, intero, pastorizzato.

Lavorazione: Artigianale

Pasta: Di colore naturale, paglierino, si presenta compatta ma molto morbida.

Salatura: In salamoia

Stagionatura: Minimo 60 giorni



Allevatore di Formaggi

Produzione: Annuale

Grassi: 45% Mgss

Peso: 5 kg

Dimensioni: Diametro 30 cm, scalzo 5 cm

Produttori: Casari dell'Ossola

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.