

Silter DOP



Il formaggio Silter, il cui nome corrisponde all'italiano Casera, (il locale in cui avviene la stagionatura) rappresentava anticamente un'importante fonte di nutrimento per la gente delle montagne della Val Camonica. Le prime segnalazioni documentate rispetto l'attività produttiva di questo formaggio risalgono alla fine del 1600.

Il formaggio Silter viene prodotto solamente con latte di vacche allevate esclusivamente sui territori della Valle Camonica e del Sebino Bresciano. La prima marcatura è quella impressa a fuoco.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta di color giallo paglierino tendente al bruno a seguito dell'oliatura fatta alla fine del processo produttivo. Pasta di struttura consistente non troppo elastica con piccola/media occhiatura ben diffusa

Sapore: delicato, dolce caratteristico del latte

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Frutta fresca (pere Kaiser), mostarda di zucca, pane croccante

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Allevatore di Formaggi

Stagionatura: minimo 6 mesi

Produzione: estiva

Grassi: 44 Mgss

Peso: 10-12 kg

Dimensioni: diametro 35/40 cm, altezza 10/12 cm

Produttori: artigiani zona di Bienno (BS)

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.