

Nostrano Quader a latte crudo



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio da tavola a pasta morbida un tempo prodotto con latte da mucche stanche, in dialetto bergamasco “stracche”, di ritorno dai pascoli estivi.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta sottile, di colore giallo pallido. pasta omogenea, di colore bianco o giallo pallido

Sapore: sapore dolce, burroso e molto aromatico nel prodotto stagionato

Abbinamenti: vino rosso di medio corpo

Caratteristiche tecniche

Latte: latte vaccino, sale, caglio

Lavorazione: a crudo, artigianale

Pasta: cruda

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: annuale

Grassi: 23,7% Mgss

Peso: 1,8 kg circa

Dimensioni: diam. 19 cm, scalzo 3 cm

Produttori: unico casaro dell'area di Vedeseta

Codice forma: 1501054



Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: n.d.