

# Formaggio Semigrasso Valli Del Lario



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Vacca

Formaggio stagionato a pasta cotta e morbida, ottenuto da latte vaccino scremato per il 70% e latte vaccino intero per il restante 30%

La produzione rispetta il protocollo Guffanti, soprattutto per l'alimentazione naturale degli animali e la lavorazione a crudo del latte.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Forma Cilindrica, con facce piane e crosta liscia e regolare.

La pasta è morbida con una leggera occhiatura

**Sapore:** sapore delicato, lattico, con leggere note acidule.

**Abbinamenti:** Vini Bianchi mossi, secchi, mosto d'uva e pomodori secchi

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, crudo, scremato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** pasta cotta e morbida

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 40 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 24% M.G.S.S.

**Peso:** 12 KG

**Dimensioni:** Diametro 35 cm scalzo 12 cm



Allevatore di Formaggi

**Produttori:** Casaro e Allevatore delle colline comasche

**Codice forma:** 1103084

**Codice tagliato:** 1103085