

OSSOLANO DOP



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Un formaggio tipico della Provincia del Verbano Cusio Ossola a cui è stata attribuita la Denominazione di Origine Protetta: l'OSSOLANO DOP.

La zona di produzione dell'Ossolano DOP si estende in 38 comuni della suddetta Provincia del V.C.O.

Il formaggio D.O.P. "Ossolano" è ottenuto esclusivamente da latte intero di vacca proveniente da due sino a quattro mungiture successive, nel periodo che va dal 1 gennaio al 31 dicembre di ogni anno.

Il formaggio D.O.P. "Ossolano" d'Alpe è ottenuta esclusivamente da latte intero di vacca proveniente da una sino a due mungiture successive, nel periodo che va dal 1 giugno al 30 settembre di ogni anno ed è ottenuto da latte prodotto e caseificato in alpeggi ubicati nel medesimo territorio delimitato, ad altitudini non inferiori a 1.400 metri s.l.m.

L'Ossolano DOP ha un periodo minimo di stagionatura di 60 giorni.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: forma cilindrica a scalzo dritto o leggermente convesso, con



Allevatore di Formaggi

facce piane

Sapore: aroma armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con l'invecchiamento.

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (Pere, ciliegie, arance...). Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 32% Mgss

Peso: kg 6-7 circa

Dimensioni: diametro 29-32 cm circa, scalzo 6-9 cm circa

Produttori: Caseifici del VCO

Codice forma: 7500111

Codice tagliato: 7500112