

Formaggella di Malga a latte crudo



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

La Formaggella di Malga viene prodotta nelle aree montane intorno alle valli bergamasche, dove alcuni allevatori utilizzano i pascoli per la produzione del latte.

Il bestiame viene lasciato pascolare giorno e notte nel periodo estivo in prati e malghe scoscesi dove le macchine agricole non possono lavorare per far fieno, per fronteggiare l'inverno successivo nel quale il bestiame starà in stalla per 4-5 mesi.

La Formaggella è il tipico formaggio da tavola a latte crudo, tipico di queste aree.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: colore bianco paglierino con scarsa occhiatura

Sapore: dolce con note latte e vegetali - gradevole elasticità alla masticazione

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Frutta fresca (mele, pera Passacrassana) se poco stagionato. Pane di segale



Allevatore di Formaggi

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte vaccino intero

Lavorazione: artigianale

Pasta: elastica e compatta a volte con piccoli occhi regolari

Salatura: a secco

Stagionatura: oltre 45 giorni

Produzione: tutto l'anno (a seconda della disponibilità del latte)

Grassi: 25% MGGS

Peso: 1.4 kg circa

Dimensioni: diametro 20 cm circa

Produttori: caseifici delle valli bergamasche

Codice forma: 1501080