

Stracchino Quadro



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

La tecnica e la lavorazione sono simili a quella del Taleggio, che anticamente era detto “Stracchino” come altri formaggi della Lombardia a pasta cruda prodotti principalmente dopo la discesa dall’alpeggio (quando il bestiame era “stracco”, ovvero stanco): questo formaggio rappresenta a pieno la tradizione casara della Valsassina.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta uniforme e compatta di colore bianco paglierino. Crosta sottile di consistenza dal colore rosato naturale con presenza di muffe caratteristiche.

Sapore: Sapore dolce, leggermente aromatico.

Abbinamenti: Vini rossi. Mostarda di pomodori verdi, confettura di rose. Frutta fresca (pere William). Pane morbido o michette

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte crudo vaccino

Lavorazione: Artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 14%

Peso: 1.8 kg



Allevatore di Formaggi

Dimensioni: 20 x 20 cm

Produttori: Casaro ed allevatore della Valsassina

Codice forma: 1017605

Codice tagliato: N/D