Allevatore di Formaggi

Casolèt

Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Tipico formaggio della Val Camonica, si prepara in vari formati: quadrato, triangolare o anche a “rosa camuna”, un simbolo ricorrente nei famosi graffiti preistorici camuni.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color avorio o paglierino, compatta, con scarsa occhiatura
Sapore: latteo, dolce
Abbinamenti: Vini bianchi. Mostarda di zucca. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: cotta
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo 60 giorni
Produzione: tutto l’anno
Grassi: 35% Mgss
Peso: 1,5-2,5 kg
Dimensioni: variabili
Produttori: caseifici della Val Camonica
Codice forma: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038