Allevatore di Formaggi

Stracchino Nostrano

Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Il tipico formaggio dolce e molle della Lombardia: a Cremona, mescolato con la mostarda mele cotogne, a Natale diventava una crema da accompagnare al Panettone. D'inverno lo stracchino artigianale tende ad essere più molle ed a volte quasi liquido, d'estate per una migliore conservabilità è prodotto con una consistenza un po' più compatta e un minor contenuto di siero. Si tratta di un formaggio freschissimo da consumare in tempi rapidi, anche se gli intenditori la apprezzano anche "passito", quando cioè dopo qualche giorno la "pelle" esterna si ispessisce e i sapori si fanno più pronunciati.

La versione prodotta per Guffanti non contiene conservanti ed utilizza latte di origine 100% italiano.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianco latte, stillante siero, molto morbido e cremoso
Sapore: dolce, delicato, ricorda il sapore del latte
Abbinamenti: vini bianchi fruttati, birre chiare. Mostarda di Cremona. Piadina romagnola, focaccia e tramezzini

Caratteristiche tecniche

Latte: latte vaccino

© 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

Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: assente
Produzione: tutto l'anno
Grassi: Mgss 48%
Peso: 1 kg / 250gr / 60 gr
Dimensioni: variabile secondo la tipologia
Produttori: Casari della provincia di Cremona
Codice forma: 0900013 - 1 kg x 2 pz / 0900012 - 250 gr x 8 pz / 0900018 - 60 gr x 12 pz
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