

# Bitto DOP



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Capra
- Vacca

## Marchi



Benché oggi si consumi anche fresco, il Bitto DOP (nome di uno dei torrenti che attraversano la Valtellina) è per tradizione un formaggio destinato alla stagionatura, che può arrivare felicemente addirittura ai dieci anni. Formaggio esclusivamente di alpeggio

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina dura, con occhiatura finissima; lo scalzo è leggermente convesso (se fresco ha pasta morbida ed elastica).

**Sapore:** intenso, ricco, asciutto, con lievi note animali, note di erba e armonici sentori di latte caprino

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi e invecchiati. Miele di castagno, marmellata di mirtili. Pane di segale, “pizzoccheri” e “sciatt” valtelinesi (frittelle di grano saraceno ripiene di Bitto)

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino-caprino, intero, crudo

**Lavorazione:** d'alpeggio

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** a secco e in salamoia

**Stagionatura:** min. 70 gg (fresco); minimo sei mesi (stagionato)

**Produzione:** estiva

**Grassi:** 45% Mgss

**Peso:** 8-12 kg



Allevatore di Formaggi

**Dimensioni:** diametro 30-50 cm, h. 8-10

**Produttori:** casari alpigiani della Valtellina

**Codice forma:** 1002310

**Codice tagliato:** 1002311