

# Salva Cremasco DOP



Della stessa famiglia del Quartirolo, viene però stagionato per periodi molto più lunghi. Il nome deriva dal fatto che un tempo veniva prodotto per “salvare” le eccedenze di latte – specie di quello da cui si era già ricavata la panna per il burro – dei ricchi pascoli a marcita del sud della Lombardia.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta avorio, compatta, asciutta, con rara occhiatura, crosta lavata

**Sapore:** fresco, asprigno, con maggiore note aromatiche se molto stagionato

**Abbinamenti:** Vini bianchi, birra. Mostarda di pomodori verdi, confettura di melanzane. Frutta fresca (pere William). Pane morbido o michette

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, crudo

**Lavorazione:** artigianale e industriale

**Pasta:** cruda

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 75 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 48% Mgss

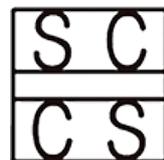
## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Vacca

## Marchi





Allevatore di Formaggi

**Peso:** 3 kg - 5 kg

**Dimensioni:** b. 17/19 cm, h. 9-15 cm

**Produttori:** prov di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi, Milano.

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.