

Spessa delle Giudicarie DOP



Provenienza

- Trentino-Alto Adige

Tipo di latte

- Vacca

Marchi



Imparentato con i Latteria veneti o lombardi. Il nome deriva dalla pressatura che le forme subiscono (nelle vallate ladine “spretz” significa addirittura “formaggio”). In passato era un formaggio estremamente magro, oggi un po’ meno. Ha ricevuto la denominazione di origine protetta alla fine del 2003, e la produzione è iniziata nel marzo 2004. Caratteristiche salienti previste dalla dop sono l’alimentazione del bestiame con fieno, l’affioramento della panna in bacinella e non per centrifugazione nonché l’utilizzo di piccole caldaie da mille litri simili a quelle del Grana.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina semidura o dura, con sparsa occhiatura di piccola/media grandezza

Sapore: Sapore: dolce, più intenso a seconda della stagionatura, con note speziate

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Frutta fresca (mele, pera Passacrassana). Pane di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, parzialmente scremato, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: semicotta

Salatura: in salamoia



Allevatore di Formaggi

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: da settembre a giugno

Grassi: min 33% Mgss, max 43% Mgss

Peso: 7-10 kg

Dimensioni: diametro 30-35 cm, h. 8-11

Produttori: caseifici delle Valli Giudicarie, Chiese, Rendena, Ledro

Codice forma: 67000XJ

Codice tagliato: 67000XK