

Formaggio Valsesia



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Tipica formaggio piemontese grasso particolarmente adatto a un consumo dopo una stagionatura non troppo lunga.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color avorio o paglierino più o meno intenso a seconda della stagionatura, compatta, con occhiatura piccola

Sapore: dolce, intenso, con sentori lattei

Abbinamenti: Vini rossi e bianchi. Frutta fresca. Mostarda di zucca. Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 2 kg

Dimensioni: diametro 20-22 cm, h 10

Produttori: casari della Valsesia

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.