

# Valtellina Casera DOP



L'alter ego, prodotto soprattutto nei mesi autunno-invernali-primaverili, del Bitto, formaggio unicamente di alpeggio. Come il Bitto ha ottenuto la denominazione di origine nel 1995. Può essere stagionato con ottimi risultati, ma spesso si preferisce consumarlo fresco da solo o nelle preparazioni gastronomiche tradizionali della Valtellina.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina, con occhiatura finissima, morbida ed elastica

**Sapore:** intenso, piccante, asciutto, con note di stalla

**Abbinamenti:** Vini rossi. Marmellata di mirtili. Pane di segale, "pizzoccheri" e "sciatt" (frittelle di grano saraceno ripiene) valtellinesi

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, parzialmente scremato, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** a secco e in salamoia

**Stagionatura:** min. 70 giorni

**Produzione:** annuale

**Grassi:** 45% Mgss

**Peso:** 7-12 kg

**Dimensioni:** diametro 30-45 cm, h. 8-10

**Produttori:** casari della Valtellina

## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Vacca

## Marchi





Allevatore di Formaggi

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.