

Formaggio del Monte Cistella



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Questo formaggio proviene dall'Ossola e prende il nome dal Monte Cistella (m 2880 s.l.m.), uno dei picchi delle Alpi Lepontine. In tale ambiente la foraggicoltura da pascolo o da prato perenne ha sempre rappresentato la principale voce nelle colture. Ne consegue un forte sviluppo della zootecnia ed una abbondante ed eccellente produzione casearia, di cui il Formaggio del Monte Cistella è esempio.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color giallo paglierino, morbida, elastica al palato

Sapore: delicato, dolce con evidenti sentori di latte fresco

Abbinamenti: vini rosati, bianchi secchi o spumatizzati. Miele di acacia. Fichi essiccati. Si presta bene come base per fondute.

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: di colore naturale, leggermente paglierino, presenta una leggera e diffusa piccola occhiatura

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 45 giorni

Produzione: annuale

Grassi: 45% Mgss

Peso: circa 1,8 kg



Allevatore di Formaggi

Dimensioni: diametro 18 cm, h 4/5 cm

Produttori: caseifici della Valle Antigorio

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.