

Formaggio Nostrano Gran Cistella



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Per “casa” in Ossola si intende il caseificio di fondovalle, contrapposto all'alpeggio d'alta montagna. Guffanti impiega particolare attenzione della selezione dei produttori con elevati standard qualitativi: spesso si tratta degli stessi alpigiani che nei mesi dell'anno in cui restano a fondovalle si dedicano alle tome “di casa” con la stessa abilità dimostrata in alpeggio, anche se la materia prima (cioè il latte) è diversa, priva dei sapori trasmessi dalla flora di alta montagna. Importante la produzione della Valle Antigorio, una delle vallate dell'Ossola, dove è stata ripresa la lavorazione tradizionale a latte crudo.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color giallo paglierino chiaro, elastica al palato.

Sapore: deciso, con note piccanti caratteristiche

Abbinamenti: vini rossi corposi. Miele di castagno. Mele selvatiche, pane nero di segale, polenta.

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato con inoculo di fermenti lattici selezionati.

Lavorazione: artigianale

Pasta: compatta, con leggera occhiatura sparsa, di colore naturale variabile dal leggermente paglierino al giallo intenso secondo stagionatura.



Allevatore di Formaggi

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 60 giorni – fino a 6 mesi.

Produzione: annuale

Grassi: 38% Mgss

Peso: 6 kg

Dimensioni: Diametro 30-35 cm, scalzo 6-8 cm

Produttori: Casari della Valle Antigorio

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.