

Stracchino dei Laghi a latte crudo



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Rappresentativa di eccellenza di un formaggio a latte crudo proveniente dall'area montano collinare compresa tra le Orobie e la Franciacorta.

Un tipico stracchino che trova in quest'area i suoi natali fin dall'antichità.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta aranciata, pasta leggermente occhiata di colore paglierino

Sapore: lattico, vegetale, fruttato, deciso e intenso

Abbinamenti: pane croccante, vini bianchi corposi o rossi leggeri

Caratteristiche tecniche

Latte: latte vaccino crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda

Salatura: spugnante

Stagionatura: 60 giorni

Produzione: annuale

Grassi: 31% Mgss

Peso: 1,5 kg

Dimensioni: quadrato, scalzo 4 cm, faccia 20 cm.

Produttori: artigiani



Allevatore di Formaggi

Codice forma: 15 01051

Codice tagliato: n.d.