

Formaggio Semigrasso Valli Del Lario

Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca



Formaggio stagionato a pasta cotta e morbida, ottenuto da latte vaccino scremato per il 70% e latte vaccino intero per il restante 30%

La produzione rispetta il protocollo Guffanti, soprattutto per l'alimentazione naturale degli animali e la lavorazione a crudo del latte.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma Cilindrica, con facce piane e crosta liscia e regolare.

La pasta è morbida con una leggera occhiatura

Sapore: sapore delicato, lattico, con leggere note acidule.

Abbinamenti: Vini Bianchi mossi, secchi, mosto d'uva e pomodori secchi

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, crudo, scremato

Lavorazione: artigianale

Pasta: pasta cotta e morbida

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 40 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 24% M.G.S.S.

Peso: 12 KG

Dimensioni: Diametro 35 cm scalzo 12 cm



Allevatore di Formaggi

Produttori: Casaro e Allevatore delle colline comasche

Codice forma: 1103084

Codice tagliato: 1103085