

# Formaggella di Malga a latte crudo



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Vacca

La Formaggella di Malga viene prodotta nelle aree montane intorno alle valli bergamasche, dove alcuni allevatori utilizzano i pascoli per la produzione del latte.

Il bestiame viene lasciato pascolare giorno e notte nel periodo estivo in prati e malghe scoscesi dove le macchine agricole non possono lavorare per far fieno, per fronteggiare l'inverno successivo nel quale il bestiame starà in stalla per 4-5 mesi.

La Formaggella è il tipico formaggio da tavola a latte crudo, tipico di queste aree.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** colore bianco paglierino con scarsa occhiatura

**Sapore:** dolce con note latte e vegetali - gradevole elasticità alla masticazione

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Frutta fresca (mele, pera Passacrassana) se poco stagionato. Pane di segale



Allevatore di Formaggi

### **Caratteristiche tecniche**

**Latte:** Latte vaccino intero

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** elastica e compatta a volte con piccoli occhi regolari

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** oltre 45 giorni

**Produzione:** tutto l'anno (a seconda della disponibilità del latte)

**Grassi:** 25% MGGS

**Peso:** 1.4 kg circa

**Dimensioni:** diametro 20 cm circa

**Produttori:** caseifici delle valli bergamasche

**Codice forma:** 1501080