

# QUARTIROLO LOMBARDO DOP A METÀ



**CODICE** 20965

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Italia, Lombardia

**TIPO DI LATTE** Vaccino

**PESO** 1 kg circa

Formaggio DOP fresco della tradizione lombarda

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio da tavola a pasta gessata realizzato con latte vaccino pastorizzato
<b>ASPETTO</b>	La crosta è assente, la pasta si presenta di colore bianco lucido, priva di occhiature e abbastanza sostenuta, leggermente gessata e friabile; si presenta con una forma a parallelepipedo
<b>SAPORE</b>	Dolce e leggermente acidulo, con discrete sensazioni lattiche
<b>STAGIONATURA</b>	Pochi giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
<b>CURIOSITÀ</b>	Tra le montagne la famiglia Carozzi lavora dal 1960. La Valsassina, racchiusa tra il lago di Lecco e la caratteristica Grigna, offre particolari caratteristiche microclimatiche ideali per la lavorazione di formaggi
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Provatelo a cubetti nelle insalate o con pomodorini e olive in una insalata alla mediterranea. Ottimo abbinato con pane al sesamo e miele di castagno