

STRACCHINO ALL'ANTICA DELLE VALLI OROBICHE



CODICE	31093
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	2 kg circa

Presidio Slow Food lombardo a latte crudo e pasta molle stagionato in cantina

DESCRIZIONE	Formaggio a crosta lavata prodotto con latte vaccino intero crudo da vacche allevate sulle Alpi Orobiche
ASPETTO	La superficie è rugosa e con possibile presenza di muffe, ha la colorazione aranciata dei formaggi a crosta lavata; la pasta è di colore giallo paglierino e la texture morbida e vellutata, la consistenza è gessata al cuore e cremosa nel sottocrosta
SAPORE	Inizialmente dolce, ha un retrogusto leggermente erbaceo e intensi sentori di burro cotto, lievito, cantina umida e sottobosco
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Latteria Sociale di Branzi Casearia - Val Brembana (BG)
SELEZIONATO PERCHÈ	Lo Stracchino all'Antica si produce nelle Valli Brembana, Taleggio, Serina e Imagna, dove piccoli allevatori ancora oggi conservano e preservano pascoli ricchi di essenze foraggere
CURIOSITÀ	Il nome stracchino pare derivi dalla voce dialettale stracch, stanco, che si riferiva a quel formaggio che si produceva un tempo nei momenti di sosta lungo i tempi di transumanza
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da degustare in purezza