

VALTELLINA CASERA DOP



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: a secco e in salamoia
Stagionatura: min. 70 gg.
Produzione: annuale
Grassi: 45% MGSS
Peso: 7-12 kg
Dimensioni: diametro 30-45 cm, h. 8-10
Produttori: casari della Valtellina

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina, con occhiatura finissima, morbida ed elastica.
Sapore: intenso, piccante, asciutto, con note di stalla
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi. Marmellata di mirtili. Pane di segale, "pizzoccheri" e "sciatt" (frittelle di grano saraceno ripiene) valtellinesi

Storia e curiosità

L'alter ego, prodotto soprattutto nei mesi autunno-invernali-primaverili, del Bitto, formaggio unicamente di alpeggio. Come il Bitto ha ottenuto la denominazione di origine nel 1995. Può essere stagionato con ottimi risultati, ma spesso si preferisce consumarlo fresco da solo o nelle preparazioni gastronomiche tradizionali della Valtellina.