

Il Bitto DOP

Il Bitto è il più conosciuto dei formaggi DOP valtellinesi, dal gusto e dal sapore inconfondibili e intensamente aromatici. Viene prodotto esclusivamente in alpeggio durante il periodo estivo, come vuole la sua secolare tradizione. Sin dai primi mesi di stagionatura, il Bitto si contraddistingue per il suo gusto dolce e aromatico, più pronunciato se prodotto con l'aggiunta di latte caprino. Il lento affinamento consente al suo sapore di diventare ancor più vivace e intenso. Il Bitto è ottenuto dalla lavorazione di latte intero, la sua

pasta è semidura e di colore giallo dorato, caratterizzata da una leggera occhiatura dalla forma irregolare, denominata ad "occhio di pernice". La sua crosta è sottile e compatta, il suo scalzo concavo. Il Bitto è un formaggio da meditazione, la pasta alla masticazione è friabile e solubilissima, il sapore deciso lascia dei sentori di frutta secca, nocciola, noce, burro, di fieno e di fiori secchi. Per gustarlo occorre portare il formaggio a temperatura, masticarlo con cura e lasciare che il suo gusto ci avvolga.

_ Bitto is the best known of PDO cheeses from Valtellina, It Boasts of taste and flavor, unique and intensely aromatic. It is produced exclusively in the Alpine pastures during the summer, as dictated by centuries-old tradition. From the first months of ageing, Bitto is characterized by its sweet and aromatic smell, more pronounced when produced with the addition of goat milk. The slow aging allows the flavor to become even more lively and intense. Bitto is obtained by processing whole milk, Its's texture is semi hard & its golden yellow in color, characterized by small holes of irregular shape, called a "bird's eye". Its crust is thin and compact, it has a concave shape. Bitto is a cheese for meditation, the cheese is crumbly and very tasty, the flavor leaves a hint of dried fruit, hazelnut, walnut, butter, hay and dried flowers. To taste its necessary to bring the cheese to room temperature, eat slowly and let its taste surrounds you.



Cod: FOR113
Prodotto: Bitto DOP

Peso medio/*Average weight*: 11 kg ca

Cod.ean: 297835
T.m.c.: 90gg

Ingredienti: latte vaccino, latte caprino da 0 a 10%, sale, caglio.
_Ingredients: cow's milk, goat's milk from 0 to 10%, salt, rennet.

Stagionatura: minimo 70 giorni
_Matured: > 70 days minimum

Metodo di conservazione:
Al fresco 4° - 6°
_Shelf life:
Keep at 4° - 6°

Umidità/*Water* > 38%
Sostanza secca/*Meat content* < 62%
Grassi T.q./*Fat* > 30%
Grassi S.s./*Saturated* > 49%

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino
Sapore: deciso molto aromatico
Aspetto: scalzo concavo a spigoli vivi, l'occhiatura si presenta diversa a seconda dell'alpeggio di provenienza, crosta sottile e compatta
_Organoleptic characteristics:
colour: golden yellow
flavor: crumbly and very tasty
appearance: thin and compact crust, small holes of irregular shape.

Questo prodotto è stato realizzato su carta riciclata al 100% nel rispetto dell'ambiente



Alpi Srl
Via Compart, 561 - 23030 Livigno So
c.f. 92010760145
www.alpicarni.it
info@alpicarni.it
tel. +39 0342/996640
fax. +39 0342/997411



La Brisaola Alpi



bresaola.Alpi



@ Alpi Srl

