

Scheda tecnica

Valtellina casera DOP

Se durante il periodo estivo veniva prodotto il Bitto, durante gli altri mesi dell'anno, come vuole la tradizione le latterie di paese producevano un formaggio "semigrasso" ottenuto dopo aver tolto la crema del latte per farne del buon burro. Così nasce il Valtellina Casera, formaggio protetto dalla Denominazione di Origine riconosciuta dalla CEE, sintesi perfetta della storia casearia del fondovalle e frutto dell'arte dei maestri casari valtellinesi. Il Valtellina Casera DOP è un formaggio dal sapore

gradevole e delicato nei primi mesi di stagionatura, dal sapore e dall'aroma più intensi dopo un lungo periodo di affinamento. La sua crosta emana un odore gradevole di latte, di caserificio e dolcemente di erba verde. Alla masticazione un gusto dolce e saporito nel contempo, con un gradevole aroma di funghi. Il Valtellina Casera DOP svolge un ruolo primario nella cucina tradizionale valtellinese dando ai nostri piatti, quali pizzocheri e sciat, profumi e sapori inconfondibili.

_During the summer Bitto is produced, In the other months of the year, according to tradition, the dairies in the valleys produced a "half-fat" cheese, obtained after removing the cream of the milk to make finest butter. Thus was born the Valtellina Casera cheese, protected by the Denomination of Origin, recognized by the EEC, a perfect blend of dairy product, and the art of master cheese makers Valtellina. The Valtellina Casera DOP cheese has a pleasant taste and has a delicate taste in the early months of maturation. The flavor and aroma become more intense after a long period of aging. Its crust gives off a pleasant aroma of milk, caserificio, slightly green grass & mushrooms. When eaten it has a sweet and tasty flavor, The Valtellina Casera DOP plays a major role in giving our traditional Valtellina dishes such pizzocheri and Sciat, aromas and unique flavors.



Cod: FOR101
Prodotto: Valtellina Casera DOP

Peso medio/*Average weight*: 7,8 kg ca

Cod.ean: 203373
T.m.c.: 90gg

Ingredienti: latte vaccino, sale, caglio.
_Ingredients: cow's milk, salt, rennet.

Stagionatura: minimo 70 giorni
_Maturated: > 70 days

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

Umidità/*Water* > 32%
Sostanza secca/*Meat content* < 68%
Grassi T.q./*Fat* > 30%
Grassi S.s./*Saturated* > 49%

Caratteristiche organolettiche:

Colore: chiaro
Sapore: leggermente aromatico con
retrogusto di frutta secca
Aspetto: occhiatura poco fitta e irregolare,
crosta sottile e compatta
_Organoleptic characteristics:
colour: clear
flavor: pleasant aroma of milk
appearance: thin crust, irregular holes

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

