CASTELROSSO

CODICE	31041
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	3,5 kg circa

Formaggio piemontese a pasta dura e gessata

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte intero pastorizzato di vacche di razza Pezzata Rossa d'Oropa lasciato acidificare prima della coagulazione.
ASPETTO	La crosta è rugosa, con colorazione che va dal grigio al marrone a volte caratterizzata da muffe di colore giallo. La pasta è di colore bianco o paglierino a seconda della stagionatura. La consistenza leggermente granulosa diventa più morbida con il progredire della stagionatura, è evidente infatti un sottocrosta cremoso nel prodotto più stagionato
SAPORE	Dolce e a volte leggermente sapido con importanti sentori di erbe e frutta tostata, si distinguono le note di cantina e di fungo
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
SELEZIONATO PERCHÈ	La famiglia Rosso raccoglie il latte fresco da 22 aziende agricole della zona di allevamento delle vacche Pezzata Rossa d'Oropa. Il latte viene utilizzato per produrre un ampia gamma di formaggi tipici del Biellese
CURIOSITÀ	Conosciuto anche come "Toma Brusca", questo formaggio viene prodotto con una lavorazione che comporta l'acidificazione del latte per qualche ora in modo da aumentarne l'intensità a livello di gusto e carica batterica. Viene poi lasciato stagionare in ambienti freschi e umidi, su scalere di Abete
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da provare in abbinamento con le pere, a scaglie in un'insalata o per realizzare una fonduta alternativa che sa impreziosire i primi piatti con il suo tono sapido

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.