FORMAGGIO ROSA CAMUNA

CODICE	20930
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	1,5 kg circa

Tipico formaggio della Valcamonica, dalla caratteristica forma a petalo di rosa

DESCRIZIONE	Latte vaccino italiano
ASPETTO	Presenta una pasta morbida e compatta, di colore bianco avorio, dall'occhiatura minuta uniformemente distribuita e una crosta leggerissima, che tende a sviluppare una lieve fioritura
SAPORE	Dolce, con importanti sensazioni lattiche e con profumi di essenze montane
STAGIONATURA	Almeno 20 giorni
SELEZIONATO PERCHÈ	Viene prodotto dal Caseificio Sociale del Sebino e della Valcamonica (CISSVA): nato nel 1982 dalla necessità di razionalizzare la raccolta e la lavorazione del latte delle fattorie e delle malghe, rappresenta a nostro parere un caso di successo per chi ha scommesso sull'agricoltura di montagna
CURIOSITÀ	La Rosa Camuna è una delle incisioni rupestri più famose presenti in Valle Camonica. Risale alla civiltà dei Camuni, che vissero nella valle a partire dal neolitico. In Valcamonica sono state ritrovate circa 350.000 incisioni rupestri, tanto che è diventata il primo sito italiano tutelato dall'UNESCO come patrimonio dell'umanità. Inoltre, la Rosa Camuna è diventata il simbolo della regione Lombardia
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo formaggio da tavola, da consumare a temperatura ambiente

© 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.