

SALVA CREMASCO DOP



CODICE	20960
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	3 kg circa

Formaggio DOP a crosta lavata, con pasta compatta e friabile

DESCRIZIONE	Formaggio molle da tavola realizzato con latte vaccino intero pastorizzato
ASPETTO	La crosta è di colore rosato , la pasta è compatta e asciutta, di colore che va dal bianco al paglierino e priva di occhiature
SAPORE	Dolce e delicato da giovane, regala un'intensità di note di sottobosco, frutta secca, paglia e funghi quando è stagionato
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Carozzi Formaggi stagiona e affina i più famosi formaggi lombardi da oltre 60 anni con passione ed esperienza: vengono coniugate l'abilità manuale e la più moderna tecnologia, senza dimenticare l'apporto umano, insostituibile per la corretta stagionatura dei formaggi
CURIOSITÀ	Il Salva Cremasco DOP, è simile al Quartirolo e viene prodotto ormai solo in piccole zone della Lombardia
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Vi consigliamo di degustare questo prodotto a temperatura ambiente. Ideale per mantecare risotti o arricchire fresche insalate. Ottimo accompagnato con pane di gran duro e confettura di cipolle