

## PANNERONE DI LODI



<b>CODICE</b>	30938
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Lombardia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	1,5 kg circa; disponibile anche intero su richiesta

Formaggio lodigiano prodotto con latte crudo e senza sale, in ottavi

<b>DESCRIZIONE</b>	Tipico formaggio lodigiano a pasta molle realizzato con latte vaccino intero crudo
<b>ASPETTO</b>	La crosta è umida, sottile, di colore giallo paglierino, la pasta è di colore bianco avorio, morbida e con occhiatura diffusa
<b>SAPORE</b>	Inizialmente dolce e suadente, si caratterizza per il finale erbaceo considerato caratterizzante per questo prodotto
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 20 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Carena Angelo - Caselle Lurani (LO)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Il Pannerone è un formaggio unico nel panorama caseario italiano: grazie al contrasto tra amaro e dolce, svela una personalità spiccata, assolutamente originale e che consente anche abbinamenti audaci
<b>CURIOSITÀ</b>	La caratteristica che rende unico il Pannerone è l'assenza totale di qualsiasi processo di salatura: un processo di lavorazione artigianale, caratterizzato dall'assenza di uso di innesto di batteri lattici
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideale utilizzato in cucina nella preparazione di svariati risotti. Si accompagna piacevolmente a sapori dolci come il miele, la marmellata, la mostarda, la frutta dolce