

Caciotta di Brugnato



- Formaggio grasso di latte vaccino.
Forma cilindrica con altezza di 10 cm e diametro di circa 18 cm - 30 cm.
Il peso è variabile da 0,2 fino a 5-7 kg; la crosta è assente o molto fine a seconda del grado di maturazione; se il formaggio è stagionato il colore della crosta diventa decisamente scura.
La pasta risulta di colore bianco o giallo paglierino se fresco o semi stagionato. La consistenza è compatta e il gusto va dal delicato sapore di latte se fresco a quello più saporito e deciso se leggermente stagionato.
- **Zona di produzione:**Media val di Vara
- **Lavorazione:**Il latte crudo viene portato a temperatura di 38°-39°C.
Per la preparazione della cagliata vengono aggiunti i fermenti e il caglio naturale.
Una volta coagulata, la massa viene rotta con un apposito attrezzo detto *chitarra* e tale fase perdura finché non si raggiungono le dimensioni di una noce.