

Casoretta



Formaggio da latte vaccino, semigrasso, semiduro, a breve stagionatura.

Caratteristiche

Forma leggermente rugosa con diametro circa di 30 cm, 8 cm di scalzo che può spanciare. Il peso è di circa 6 chilogrammi.

Modalità produttive

Riscaldamento del latte a 38°C, aggiunta di caglio, riposo per 45 minuti, rottura cagliata (grani di riso); agitazione portando a 42°C, ancora agitazione, quindi deposito per 10-15 minuti. Raccolta del coagulo in stampi di plastica, dove si pressa prima a mano poi con un peso. Si gira più volte per la salatura a secco che dura una settimana. Stagionatura in cantina per almeno un mese.

Caratteristiche organolettiche

Pasta color giallo, più o meno carico a seconda della stagione, consistente.

Come si consuma

Per pizzoccheri, polenta uncia, patate arrosto.

Area di produzione

La zona di produzione del formaggio Casoretta comprende il territorio della Val d'Intelvi, in provincia di Como.

Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia	
Allegato B	Allegato al DDUO n. 3392 del 7/4/08 di cui è parte integrante
Denominazione	CASORETTA
Territorio	Val d'Intelvi
Definizione	Formaggio da latte vaccino, semigrasso, semiduro, a breve stagionatura
Materie Prime	Latte parzialmente scremato, latte intero (50:50), caglio, sale
Caratteristiche fisiche	Forma leggermente rugosa con diametro circa di 30 cm, 8 cm di scalzo che può spanciare. Peso 6 kg
Descrizione sensoriale	Pasta color giallo, più o meno carico a seconda della stagione, consistente
Tecnica produzione	Riscaldamento del latte a 38°C, Aggiunta di caglio, Riposo per 45 minuti, Rottura cagliata (grani di riso); Agitazione portando a 42°C, Ancora agitazione, quindi deposito per 10-15 minuti. Raccolta del coagulo in stampi di plastica, Si pressa prima a mano poi con un peso. Si gira più volte per la salatura a secco che dura una settimana, Stagionatura in cantina per almeno un mese.