

Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia	
Allegato B	Allegato al DDUO n. 3392 del 7/4/08 di cui è parte integrante
Denominazione	CASOLET
Territorio	Valle Camonica, Valle di Scalve, Val Brembana
Definizione	Formaggio ottenuto da latte parzialmente scremato, semiduro, a breve stagionatura
Materie Prime	Latte, sale, caglio
Caratteristiche fisiche	Forma di trancio, a base triangolare, peso di circa 2,5 kg. Pasta compatta e bianca, con la stagionatura diventa paglierina; crosta giallo-biancastra
Descrizione sensoriale	Formaggio dolce, con gusto delicato, di latte
Tecnica produzione	<p>Il formaggio si ottiene dal latte crudo di due mungiture, la prima delle quali viene scremata per affioramento, mentre la seconda usata intera.</p> <p>Il latte viene scaldato a 35-36 °C e vi si aggiunge il caglio.</p> <p>Si lascia formare il coagulo (circa 30 min) e quindi si inizia la rottura della cagliata.</p> <p>Durante questa fase si riporta la temperatura a 37-38 °C, sempre mantenendo in movimento la massa e rompendola fino alla dimensione di nocciola.</p> <p>Si lascia riposare la cagliata sotto siero per circa 15 min</p> <p>Si estrae ponendo in forme quadrate o nelle vasche di affioramento.</p> <p>Quando il prodotto ha una sufficiente consistenza si tagliano le forme triangolari caratteristiche.</p> <p>La salatura si ottiene con l'uso di sale grosso o in salamoia.</p> <p>La stagionatura è di 15-30 giorni, ma il prodotto può essere stagionato anche più a lungo.</p>