

Formaggio Val Seriana



Il Formaggio Val Seriana è un prodotto stagionato, a pasta semicotta, ottenuto con latte vaccino crudo.

Caratteristiche

Peso di 8-10 Kg, diametro attorno ai 30 cm, scalzo di 10 cm circa; colore crosta dorato-scuro, pasta paglierina con micro occhiature.

Modalità produttive

Si ottiene usando il latte di due mungiture, la prima delle quali viene sgrassata, spesso ancora a mano.

Il latte si scalda alla temperatura di circa 37-39 °C e vi si aggiunge il caglio.

Si lascia coagulare per circa 35 min e quindi si interviene tagliando e rompendo la cagliata fino alla dimensione di grani di riso, mentre si fornisce nuovamente calore portando la temperatura a circa 42-44 °C.

Si lascia riposare la cagliata per una decina di minuti sotto siero e quindi si estrae mettendola in fascera. La salatura si ottiene a secco con sale grosso.

Stagionatura da 4÷6 mesi, sino ad un anno.

Caratteristiche organolettiche

Dolce, profumato e delicato.

Come si consuma

Come formaggio da tavola.

Area di produzione

Il Formaggio Val Seriana è prodotto esclusivamente in Val Seriana, in provincia di Bergamo.