

Lattecrudo di Tremosine



Formaggio prodotto con latte vaccino crudo (da qui il nome), grasso, a stagionatura media, pasta morbida.

Sapore e profumo

Come si evince dal nome, il profumo è quello del latte e del burro; il sapore è marcato grazie all'utilizzo del latte crudo, che mantiene intatto il sapore del pascolo. Il formaggio a latte crudo infatti fermentando evolve grazie all'azione della flora batterica originaria, che gli animali raccolgono dal territorio e trasmettono al latte.

Pasta, colore e caratteristiche delle forme

La pasta è morbida, con occhiatura piccola e regolare. Il colore è giallo paglierino.

Le forme sono cilindriche con scalzo leggermente convesso, di diametro di circa 20 cm, e scalzo di 7 cm. Le forme sono di circa 2,5 kg l'una.

Come si consuma

Ideale come formaggio da tavola.

Valori nutrizionali per 100 g

- Energia: 360 kcal
- Proteine: 25 g
- Lipidi 30 g
-

Dove si produce

Il Lattecrudo è prodotto nel Parco Alto Garda Bresciano.

Come si produce

La peculiarità del Lattecrudo è legata alla tecnica di produzione, rimasta invariata nel tempo. Requisito irrinunciabile è l'utilizzo di latte appena munto non pastorizzato, oltre a particolari condizioni di stagionatura. Dopo aver scaldato il latte a 34°C vengono aggiunti i fermenti lattici e il caglio liquido di vitello. Una volta formata la coagulazione in 25 min circa, si procede con la rottura della cagliata a dimensione chicco di mais. A questo punto si aumenta il riscaldamento a 39°C.

Lo scarico avviene negli stampi cilindrici e si effettuano 4 rivoltature per completare lo spurgo del siero.

Infine si procede con l'applicazione marchio. A 24 ore dalla produzione il formaggio è messo in salamoia per 24 ore.

La stagionatura richiede un periodo di tempo pari ad almeno 60 giorni.

Tradizione

Già negli anni venti si ha notizia del Lattecrudo prodotto nelle malghe nel periodo di trasferimento delle mandrie in alpeggio e nelle latterie sparse sul territorio del comune di Tremosine.