

Latteria



Formaggio da latte intero vaccino, a pasta semicotta, a medio-lunga stagionatura.

Caratteristiche

Forma cilindrica, con facce piane diametro 30-40 cm; scalzo 8-10 cm 8-10 kg circa. Pasta morbida ed elastica di colore paglierino con occhiatura piccola e diffusa.

Crosta sottile, elastica, liscia e regolare, più scura nello stagionato.

Modalità produttive

Viene prodotto con solo latte della zona, intero, crudo, di una mungitura. Si scalda il latte fino a una temperatura di 34-36 °C e vi si aggiunge il caglio liquido di vitello; a volte si usano dei fermenti selezionati, ma ovviamente non fa parte del metodo tradizionale.

Si lascia formare il coagulo e a formazione si interviene con una rottura grossolana facendo uso della spannarola, quindi si fornisce nuovamente calore e si porta la temperatura della massa a 45-46 °C, mentre si rompe con lo spino fino a dimensioni di chicco di riso.

Si lascia depositare sul fondo e riposare per circa 10 min sotto siero, quindi si estrae, si mette in fascera e si pressa per facilitare la sineresi. La salatura si ottiene ponendo in salamoia per 10-12 giorni. La stagionatura può essere di 60 giorni, ma può durare anche 6-7 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Dolce, delicato e caratteristico, più aromatico e piccante nello stagionato.

Profumo delicato, più marcato nelle forme stagionate.

Area di produzione

Il Latteria è prodotto in Valle Brembana, in provincia di Bergamo.

Come si consuma

Ideale come formaggio da tavola.