

Nisso



Formaggio stagionato ottenuto da latte vaccino.

Caratteristiche

Forma variabile in base alla ciotola.

Modalità produttive

- Latte proveniente da due mungiture
- pastorizzazione
- aggiunta caglio animale e coagulazione a 37°C per 45 minuti
- rottura media del coagulo
- salatura in salamoia
- conservazione in ciotole (amole)
- stagionatura 12-24 mesi, con frequenti oliature della crosta.

Caratteristiche organolettiche

Consistenza cremosa, sapore caratteristico.

Come si consuma

Ideale come formaggio da tavola.

Area di produzione

Il Nisso è prodotto in tutta l'area montana dell'Oltrepò Pavese.