

Sta'el



Formaggio a pasta semicotta con latte intero di capra, appena munto, a media stagionatura.

Caratteristiche

Forma cilindrica, diametro 11-15 cm; scalzo 3-5 cm. Peso di 400-500 g circa, pasta morbida ed elastica. Colore bianco.

Area di produzione

Lo Stàel viene prodotto in Valle Camonica, in Provincia di Brescia.

Modalità produttive

Viene prodotto con il latte intero di una sola mungitura, appena munto alla temperatura di 36-38 °C. vi si aggiunge il caglio liquido di vitello e si attende la formazione del coagulo. Una volta ottenuta la cagliata si interviene con una rottura a nocciola, mentre si riscalda nuovamente fino a 42°C. Al raggiungimento della temperatura voluta, fa seguito una fase di riposo sotto siero e quindi si estrae manualmente la cagliata disponendola negli stampi. Le forme vengono voltate dopo 1 ora e salate in salamoia (al 25%) per circa 2 ore. La stagionatura dura circa 30 giorni a 8-14°C.

Caratteristiche organolettiche

Gusto gradevole, leggermente acido, delicato. Profumo delicato, leggermente acidulo.

Come si consuma

Come formaggio da tavola.