

Strachet



Formaggio vaccino, consistenza molle, a breve stagionatura.

Caratteristiche

Pasta compatta da bianca a paglierina con la stagionatura, crosta giallo-biancastra.

La forma è variabile perchè la pasta si taglia con il coltello e quindi si avranno forme quadrate e forme più o meno triangolari. Il peso varia attorno a 1.2-1.5 Kg.

Modalità produttive

Si produce solitamente con il latte intero, subito dopo la mungitura, o almeno così si faceva in origine.

Oggi alcuni produttori lo producono con il latte di due mungiture, la prima delle quali viene leggermente sgrassata (affioramento), mentre la seconda usata intera.

Comunque le fasi di lavorazione restano inalterate e prevedono che il latte venga scaldato a 36-38 °C e che vi si aggiunga il caglio.

Si attende la formazione del coagulo e si interviene quindi con la rottura della cagliata fino alle dimensioni di nocciola.

Si lascia riposare la cagliata nel siero per 10-15 min e quindi si estrae mettendo nel telo di lino sul tavolo spersore.

Quando il formaggio ha assunto una certa consistenza si taglia nei pezzi che saranno gli strachet finali.

Dopo 1-2 giorni si procede alla salatura che viene condotta a secco, con sale grosso, in una sola volta su entrambi i lati.

La maturazione si protrae fino a 15 gg, ma il prodotto può essere stagionato anche più a lungo.

Caratteristiche organolettiche

Formaggio dolce, molto gradevole e di gusto delicato.

Profuma di latte.

Area di produzione

Lo Strachet è prodotto in Val Camonica, Val Trompia e Savio, in Provincia di Brescia.

Come si consuma

Consumato come formaggio durante i pasti.