

SALVA CREMASCO DOP

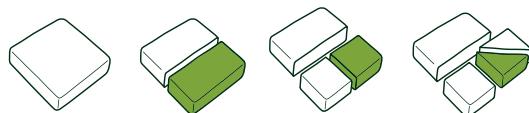
Questo prodotto nasce dall'esigenza e la difficoltà dei contadini, quando ancora non c'erano celle frigorifere e strumenti di refrigerazione, di "salvare" il latte munto - e il prodotto caseario che ne derivava - per un lungo periodo. Veniva perciò realizzato un formaggio grande e con un alto grado di acidità che poi veniva stagionato in media 6 mesi.

Si presenta con una pasta molto bianca e senza distacchi; friabile verso il centro e molto più morbida in prossimità dello scalzo, per via della stagionatura prolungata. La crosta è sottile, liscia e di colore rosato o bruno. Il sapore è deciso e molto intenso; l'acidità della pasta viene quasi completamente smorzata dal prolungarsi della stagionatura, che conferisce al prodotto dolcezza e aromaticità.

This cheese was developed to meet the needs and challenges of farmers who sought to conserve their fresh milk over a long period before the invention of refrigerators or refrigeration equipment. To this end they created a large, high-acid cheese that was aged an average of 6 months.

This product has a bright white paste that remains consistent throughout; thanks to its lengthy aging, it is crumbly in the center and much softer near the outer edges. The rind is thin, smooth and rose or brown in color. It has a strong, highly intense flavor; the acidity of the paste mellows nearly completely as aging progresses, rendering the final product mild and fragrant.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



Lambrusco - Guttturnio - Bonarda - Franciacorta



Pils

Ingredienti: LATTE Vaccino, sale, caglio
Ingredients: COW'S MILK, salt, Rennet

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average Nutritional Valued per 100 g

| energia / energy | kJ/kcal | 1649 / 397 |
|---|---------|------------|
| grassi totali / fat | g | 33 |
| di cui acidi grassi saturi / of which satires | g | 25,3 |
| carboidrati / carbohydrate | g | 0 |
| di cui zuccheri / sugars | g | 0 |
| proteine / protein | g | 24,7 |
| sale / salt | g | 2 |

Cod. DZ76010
Peso: 3,5 Kg ca.
Pezzi per cartone: 1
Shelf life: 60 gg.

Code: DZ76010
Weight: 3,5 Kg ca.
Units per package: 1
Shelf life: 60 gg.