

STRACHITUNT DOP

Antichissimo erborinato naturale a due paste

Nel passato e fino a pochi decenni orsono la produzione casearia dei nostri bergamini consisteva prevalentemente in stracchini, che, a seconda della loro forma venivano denominati Tunt o Quader, cioè tondo o quadro.

Da qui il termine Strachitunt cioè stracchino tondo. Il disciplinare di produzione prevede ancora oggi l'utilizzo di latte crudo intero, a munta calda (cioè usato appena munto a temperatura dell'animale) e lavorato con l'antica tecnica a due paste che consiste nell'unione della cagliata della sera, fredda, con la cagliata della mattina, calda.

Per decenni trascurato e dimenticato, è stato riscoperto e rilanciato sul mercato durante l'ultimo decennio anche grazie alla dedizione e all'impegno della nostra azienda. Dal 2013 è divenuto DOP con grande orgoglio di tutta la comunità dei territori di Taleggio, Vedeseta, Val Brembilla e Blello. La crosta è spessa e rugosa di colore bruno tendente al grigio con il prolungare della stagionatura. Durante la stessa, prevista per almeno 75 giorni, avviene la foratura manuale del formaggio, al fine di favorire lo sviluppo di muffe naturali presenti nel latte e nell'ambiente e che danno, in modo naturalmente irregolare, il tipico aspetto della pasta dei formaggi erborinati. Il profumo è caratteristico dei formaggi erborinati, con note prima leggermente lattiche, poi sovrastate da quelle metalliche. Il sapore è aromatico ed intenso, variabile dal dolce al piccante a seconda del grado di stagionatura, fragrante e fondente con gradevole retrogusto vegetale.

Traditional, naturally marbled 'double-paste' cheese

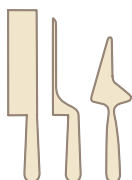
Until a few decades ago, the local dairy production was mainly focused on stracchino cheeses called Tunt or Quader (round or square) depending on their shape. Strachitunt or round stracchino takes its name from this tradition. Even today, the production process involves using freshly milked raw whole milk (used while it is still warm, fresh from the cow) and processed with the old 'double-paste' method in which the cooled curd from the evening before is combined with the warm curd of the morning.

Having been overlooked and forgotten for decades, this cheese has been rediscovered and reintroduced to consumers in recent years thanks in part to the dedication and commitment of casA. It was granted DOP status in 2013, a source of great pride for the communities of Taleggio, Vedeseta, Val Brembilla and Blello. The rind is thick and rough with a brown color that tends toward grey as aging progresses. During this process, lasting at least 75 days, holes are punched in the cheese by hand to foster the development of the molds naturally present in the milk and surrounding environment and which grant Strachitunt the naturally irregular marbling typical of this kind of cheese. The aroma is characteristic of marbled cheeses as well, beginning with slightly milky hints followed by metallic tones. The flavor is aromatic and intense, ranging from mild to sharp depending on the degree of aging, fragrant, it melts-in-your-mouth with a pleasant aftertaste.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



Moscato Di Scanzo - Passito Di Pantelleria -
Gewurztraminer Passito - Chardonnay - Lugana -
Verdicchio - Grillo



Bière de Garde

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	1292 / 312
grassi totali / fat	g	27
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	21
carboidrati / carbohydrate	g	<1
di cui zuccheri / sugars	g	<1
proteine / protein	g	18
sale / salt	g	2

Cod. RS75042
Peso: 1,25 Kg ca.
Pezzi per cartone: 1 o 4
Shelf life: 45 gg.

Code: RS75042
Weight: 1,25 Kg ca.
Units per package: 1 o 4
Shelf life: 45 gg.

Cod. RS75030
Peso: 5 Kg ca.
Pezzi per cartone: 1
Shelf life: 60 gg.

Code: RS75030
Weight: 5 Kg ca.
Units per package: 1
Shelf life: 60 gg.