

Territorio: Piemonte - Italia



## Il formaggio

Il latte viene lavorato caldo appena munto, con la stagionatura lo Stracchino all'antica acquista un inconfondibile sapore che vira dal burro al vegetale, diventa più compatto e friabile; al naso freschi sentori balsamici richiamano il verde dei pascoli o le fragranze del fieno.

## Il nostro lavoro in cantina

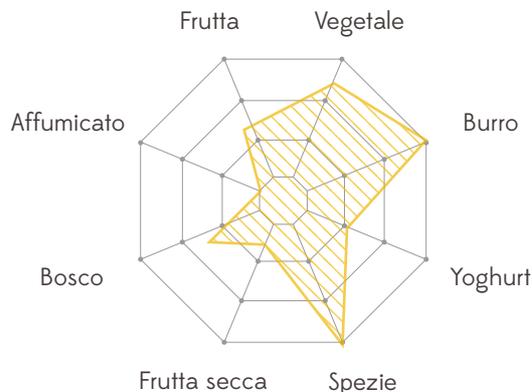
La stagionatura che proponiamo lo rende un formaggio incredibilmente longevo, i profumi vegetali rimangono invariati ma si amplificano esponenzialmente mentre la pasta si compatta a causa della perdita di umidità.

Proponiamo sia forme giovani che stravecchi in base all'utilizzo; pochi mesi per un prodotto duttile che profuma di panna e sul finale di erba; uno Stracchino stagionato da degustazione abbinato a vini bianchi macerati o scagliato sottile su un risotto.



**Pezzatura:** sottovuoto 1,3-1,5 kg

## Note aromatiche



## Struttura

Colante Solida

## Secondo l'affinatore

Il nome "Stracchino" deriva dal termine dialettale bergamasco "Stracch", stanco, e si riferisce al formaggio che veniva prodotto nei momenti di sosta lungo i percorsi di transumanza dalla pianura all'alpeggio e viceversa con il poco latte degli animali stanchi per gli spostamenti.



## Ingredienti

**Latte vaccino crudo**, sale, caglio.



## Origine del latte

100% Italia (Val Brembana, Lombardia)



## Conservazione

forma intera: < +18°C; forma porzionata: +0°C / +4°C. Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente 15 minuti prima di consumarlo

## Caratteristiche nutrizionali

Valori per 100g di prodotto

Valore energetico	315 kcal-1318 Kj
Grassi	26.08g
di cui acidi grassi saturi	13.7g
Carboidrati	1.4g
di cui zuccheri	0.8g
Proteine	19.35g
Sale	1.1g