

Territorio: Piemonte - Italia



Il formaggio

La Sola alle erbe è un formaggio a latte crudo aromatizzato da una selezione di erbe aggiunte direttamente in caldaia.

La pasta è compatta ma con un'ottima elasticità, il formaggio di base è particolarmente dolce, delicato ma viene arricchito dei profumi delle erbe aromatiche.

Il nostro lavoro in cantina

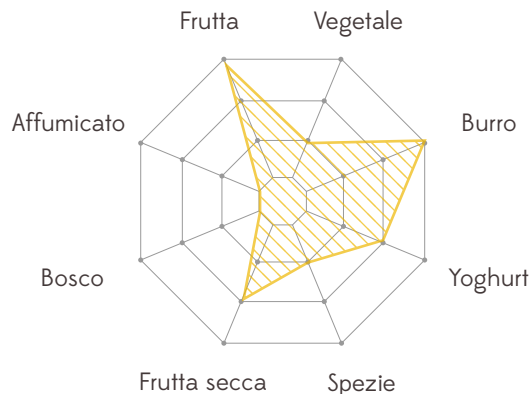
Preferiamo non eccedere con la stagionatura delle Sole, ogni nostro gesto in cantina è mirato a fare in modo che la preziosa umidità rimanga all'interno del formaggio.

La Sola alle erbe è un prodotto di origine cuneese e come da tradizione spazzoliamo delicatamente la crosta ad ogni rivoltamento sulle assi di legno.



Pezatura: forma intera 2-2,5 kg

Note aromatiche



Struttura

Colante Solida

Secondo l'affinatore

La stagionatura migliore per questa tipologia di prodotto va dai 90 ai 120 giorni; il prodotto giovane esalta infatti l'acidità ed il profumo di latte che si sposano perfettamente con il trito di erbe aggiunte in pasta. Il nome "sola" viene usato tradizionalmente per questo particolare formaggio quadrato poichè tende a diventare asciutto molto rapidamente. La cagliata non viene messa in forma ma lasciata asciugare in teli di cotone annodati ed adagiati su ripiani di legno.



Ingredienti

Latte vaccino crudo, sale, caglio,



Origine del latte

100% Italia (Piemonte)



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	349 kcal-1463 Kj
Grassi	28g
di cui acidi grassi saturi	20g
Carboidrati	1.2g
di cui zuccheri	0.5g
Proteine	23g
Sale	1.5g