

offerta vendita FORMAGGELLA MONTANA - occasione produzione formaggi tipici lombardi

Mappa

Descrizione

Il Caseificio Sociale della Valle Camonica e del Sebino (CISSVA) viene fondato nel 1982 su proposta di alcuni agricoltori della zona, con l'appoggio delle Comunità Montane presenti sul territorio. Questa Cooperativa è nata con l'obiettivo di organizzare a livello imprenditoriale l'attività di raccolta del latte crudo presso alcune aziende agricole e di trasformazione, in prodotti caseari, favorendo così, oltre all'integrazione del reddito delle famiglie contadine presenti su questo territorio, la salvaguardia di un'economia agricola montana in lento declino. Nel corso degli anni il Caseificio Sociale della Valle Camonica e del Sebino ha investito in tecnologie, in immagine ed in qualità del prodotto, riuscendo a creare una serie di prodotti "tipici cam uni" ora mai conosciuti anche al di fuori dei confini della provincia di Brescia. Il know-how produttivo, acquisito nella lavorazione di questo latte, dalle caratteristiche organolettiche particolari, ha permesso all'azienda di avere un portafoglio di prodotti unici nel loro genere e di alta qualità. La Rosa Camuna, il Casolet, il Casolet mini, il Cuor di Valle, il Piccolo Cuor di Valle, la Casatta di Corteo Golgi, il Nostrano Cissva, il Gran Camuno, l'Adamello, il Fior di Monte, la Formaggella Montana, la Sebinella, la Grassina Val D'angolo, la Rustichella Camuna, la Stanga, il Latte U.H.T. sia intero che parzialmente scremato a marchio CISSVA (è sempre latte proveniente dai nostri soci/conferenti, confezionato per noi dalla Centrale del Latte di Brescia).

Le eccellenze del CASEIFICIO CISSVA SOCIETA COOPERATIVA AGRICOLA Formaggio armonioso e femmineno già dal nome, non può mancare come aperitivo o fritto con uova. La sapidità del latte d'erba e null'altro trasformata in cacio dall'uomo, si fa morbido sapore, inconfondibile e schietto. Stagiona per breve tempo per esaltare l'aroma di latte fresco. La FORMAGGELLA MONTANA è un formaggio tipico della montagna lombarda dalla forma rotonda, prodotta con latte intero o leggermente scremato, di consistenza morbida e lieve occhiatura. Di caratteristico gusto aromatico e delicato, può essere consumato dopo 15 giorni di stagionatura (gusto più delicato) o dopo il mese (gusto classico d'alpe). DESCRIZIONE ANALITICA Tipo: Formaggio a pasta semicotta prodotta con latte parzialmente scremato in centrifuga Salatura: in salamoia per 10-12 ore Stagionatura: dai 30 ai 90 giorni Forma: cilindrica con facce piane recanti marchio CISSVA. Scalzo: diritto di 4-6 cm Larghezza: 17,5 cm - Lunghezza: 17,5 cm Peso medio: 1,3-2 Kg CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore: bianco avorio Odore: caratteristico Sapore: aromatico e delicato Consistenza: morbida Crosta: sottile, di colore paglierino con fioritura, crosta non edibile

Contatti

CASEIFICIO CISSVA
Tel. 3387190646
http://www.cissva.it/it.html

Via Sebastiano Briscioli 40, Capo di Ponte, 25044
Nessun orario indicato

Powered by **SiHappy.it** © 2024