



offerta vendita SILTER DOP formaggio ti pico - occasione formaggio stagionato ti pici italiani

Mappa



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 camuni" 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).

Descrizione

Le eccellenze del CASEIFICIO CISSVA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA IL SILTER D.O.P. ha origine esclusiva dal latte di vacche di razza Bruno-Alpina del monte Guglielmo e zone limitrofe. È caratterizzato da una lavorazione artigianale tradizionale che gli conferisce il tipico sapore dolce aromatico. La crosta è gialla, dura e liscia, mentre la pasta, giallopaglierina, ha occhiatura leggera fino a sei mesi di stagionatura e si diffonde verso l'anno. Descrizione analitica: Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte parzialmente scremato per affioramento Salatura: A secco o in salamoia per 4 - 5 gg Stagionatura: minimo 12 mesi Forma: Cilindrica con facce leggermente convesse Scalzo: Dritto di 10 - 15 cm recanti e il marchio Cissva Peso medio: 8 - 12 Kg

Contatti

CASEIFICIO CISSVA

Tel. 3387190646

<http://www.cissva.it/it.html>

Via Sebastiano Briscioli 40, Capo di Ponte, 25044

Nessun orario indicato