offerta vendita formaggio CUOR DI VALLE - occasione formaggi tipici della Valle Camonica

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 SOCIETA COOPERATIVA AGRICOLA Il CUOR DI VALLE si caratterizza, oltre che per l'insolita forma, anche per il delicato profumo dei dolci pascoli della Valle Camonica che esala al taglio dopo circa un mese di stagionatura. Prodotto con latte parzialmente scremato, di pasta morbida dalla lieve occhiatura e dal colore bianco avorio, ha una crosta leggerissima che tende ad una delicata fioritura. DESCRIZIONE ANALITICA Tipo: Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte parzialmente scremato in centrifuga Salatura: in salamoia per circa 2 ore Stagionatura: dai 20 ai 40 giorni Forma: a forma di cuore Scalzo: diritto di 5-7 cm Larghezza: 9 cm - Lunghezza: 9 cm Peso medio: 400-450 g CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore: bianco avorio Odore: delicato Sapore: delicato Consistenza: morbida Crosta: leggerissima che tende ad una delicata 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