offerta formaggio tipico GRASSINA VAL DANGOLO - occasione produzione form aggi tipici italiani

Mappa

Il Caseificio Sociale della Valle Camonica e del Sebino (CISSVA) viene fond ato nel 1982 su proposta di alcuni agricoltori della zona, con l'appoggio delle Comu nità Montane presenti sul territorio. Questa Cooperativa è nata con l'obiettivo di or ganizzare a livello imprenditoriale l'attività di raccolta del latte crudo presso alcune aziende agricole e di trasformazione, in prodotti caseari, favorendo così, oltre all'int egrazione del reddito delle famiglie contadine presenti su questo territorio, la salva guardia di un'economia agricola montana in lento declino. Nel corso degli anni il Ca seificio Sociale della Valle Camonica e del Sebino ha investito in tecnologie, in imma gine 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 kno w-how produttivo, acquisito nella lavorazione di questo latte, dalle caratteristiche o rganolettiche particolari, ha permesso all'azienda di avere un portafoglio di prodott i 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 ch e parzialmente scremato a marchio CISSVA (è sempre latte proveniente dai nostri s oci/conferenti, confezionato per noi dalla Centrale del Latte di Brescia).

Descrizione

Le eccellenze del CASEIFICIO CISSVA SOCIET A COOPERATIVA AGRICOLA GRASSINA VAL D' ANGOLO Da una piccola vallata secondaria, i mmersa nelle acque termali, nasce una form agella ricca di sapori e tradizioni che non pot rete scordare. DESCRIZIONE ANALITICA Tipo: Formaggio a pasta semicotta prodotta con la tte intero Salatura: in salamoia per 5-6 ore St agionatura: dai 30 giorni ai 90 giorni Forma: c ilindrica con facce piene Scalzo: diritto di 4-6 cm Larghezza: 15,7 cm - Lunghezza: 15,7 cm Peso medio: 0,9-1,1 Kg CARATTERISTICHE OR GANOLETTICHE Colore: bianco avorio Odore: caratteristico Sapore: aromatico e delicato C onsistenza: morbida Crosta: sottile, non edib ile, color paglierino con fioritura

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