



offerta vendita formaggio senza lattosio - occasione formaggi tipici italiani ZERO lattosio

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 A COOPERATIVA AGRICOLA Lo ZEROUNO, formaggio privo di lattosio, ad alta digeribilità, particolarmente gustoso. Prodotto dall'impiego esclusivo di latte vaccino intero camuno - sebino è perfetto per essere gustato in ogni occasione e in qualsiasi momento della giornata: questo formaggio ricorda la genuinità dell'acqua sorgiva che scorre nelle nostre valli.

DESCRIZIONE ANALITICA Tipo: Formaggio a pasta semicotta prodotta con latte intero Salatura: in salamoia per 1 ora Stagionatura: dai 10 ai 40 giorni Forma: rotonda e classica Scalzo: diritto di 4,5 cm Larghezza: 8,5 cm - Lunghezza: 8,5 cm Peso medio: 300 g CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore: bianco crema Odore: caratteristico Sapore: pieno e persistente Consistenza: morbida e cremosa Crosta: leggerissima tendente a lieve 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