



offerta vendita CASOLET formaggio tipico o - occasione produzione formaggi tipici 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 A COOPERATIVA AGRICOLA IL CASOLET è un formaggio unico dall'inconfondibile forma triangolare, dal profumo di latticino fresco e dal tipico gusto delicato, prodotto con il latte dei "pascoli della Valle Camonica" parzialmente e scremato, a pasta semidura, acidità di fermentazione ed innesto con culture di batteri lattici selezionati. La crosta è sottile, leggermente rugosa, di colore paglierino e con tendenza alla fioritura. La pasta, di colore bianco crema, ha piccole occhiature sparse. Il CASOLET può essere consumato a tavola dopo circa un mese di stagionatura ed è particolarmente adatto per le diete ipocaloriche. DESCRIZIONE ANALITICA Tipo: Formaggio a pasta semidura prodotta con latte parzialmente scremato in centrifuga Salatura: in salamoia per 10-12 ore Stagionatura: dai 30 ai 60 giorni Forma: triangolare, con facce piane recanti il marchio CISSVA Scalzo: diritto di 4-6 cm Larghezza: 16 cm - Lunghezza: 30 cm Peso medio: 1,3-2 Kg CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore: bianco crema Odore: gradevole, caratteristico Sapore: acidulo Consistenza: semidura Crosta: sottile, leggermente rugosa di colore paglierino e con tendenza alla 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