



offerta vendita formaggio tipico ROSA CAMUNA - occasione produzione formaggi 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 C.I.S.S.V.A. SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA La ROSA CAMUNA è un formaggio da tavola unico, dalla caratteristica forma a petalo di rosa, simbolo rinvenuto nelle incisioni rupestri di Capo di Ponte. Prodotta con il latte parzialmente scremato dei "pascoli della Valle-camonica" presenta pasta morbida e compatta, di colore bianco avorio, dalla occhiatura minuta ed equamente distribuita, con crosta leggerissima tendente a lieve fioritura. Dopo un mese di stagionatura offre un gusto profumato di essenze montane. Della ROSA CAMUNA esiste anche la produzione biologica che, oltre a conservare le tipiche caratteristiche di sapore, forma e lavorazione tradizionali, è ricavata da latte proveniente esclusivamente da allevamenti selezionati e controllati nei quali si alimentano le vacche e le pecore con prodotti naturali (acqua, erba non trattata, fieno). Tipo: Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte parzialmente scremato in centrifuga. Salatura: in salamoia per 10-12 ore. Stagionatura: dai 30 giorni ai 90 giorni. Forma: a rosa con 4 petali con facce piane recanti il marchio CISSVA. Scalzo: diritto di 3-6 cm. Larghezza: 18 cm - Lunghezza: 18 cm. Peso medio: 1,3-2 Kg. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Colore: bianco avorio. Odore: caratteristico. Sapore: acidulo. Consistenza: morbida e compatta. Crosta: leggerissima tendente a lieve fioritura e crosta non edibile.

Contatti

CASEIFICIO C.I.S.S.V.A.

Tel. 3387190646

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

Via Sebastiano Briscioli 40, Capo di Ponte, 25044

Nessun orario indicato