offerta STANGA formaggio tipico Vallecamonica - 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 cam uni" 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 La Vallecamonica è una terra piena di tradizioni e feste popolari dove una fetta di formaggio può diffondere convivialità e amicizia. La Stanga rappresenta, con il suo sapore deciso, il perfetto punto d'incontro tra passato e presente. DESCRIZIONE ANALITICA Tipo: Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte pastorizzato Salatura: in salamoia per circa 10 ore Stagionatura: dai 60 ai 180 giorni Forma: rettangolare Scalzo: di 12 cm Profondita?: 15 cm Larghezza: 35 cm Lunghezza: 31 cm Peso medio: 5 kg CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore: giallo paglierino Odore: gradevole, caratteristico Sapore: deciso Consistenza: semi morbida, pasta leggermente occhiata Crosta: 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** © 2025