

BITTO DOP



Il “re” dei formaggi della tradizione Valtellinese, la cui tipicità è stata riconosciuta a livello Europeo, è il Bitto. La Denominazione di Origine Protetta ne definisce le caratteristiche, l’area di produzione ed il metodo di lavorazione. Il Bitto viene prodotto solo nei mesi estivi negli alpeggi di tutta la provincia di Sondrio e in alcuni della provincia di Bergamo e Lecco.

Le forme, poste a stagionare nelle casere dei pascoli, sono poi portate a valle e fatte invecchiare anche fino a 8-10 anni, facendone aumentare il sapore

ed il valore.

Il Bitto è un elemento caratteristico e indispensabile della cucina valtellinese, si sposa splendidamente con gli ottimi vini rossi prodotti in valle che ne esaltano l’aroma e il gusto inconfondibile.

SCHEDA TECNICA

- **Caratteristiche:** Prodotto con latte vaccino intero crudo di una mungitura con l’aggiunta di latte caprino in misura non superiore al 10%. Viene lavorato in loco entro un’ora dal termine della mungitura.
- **Ingredienti:** LATTE vaccino crudo intero, latte di capra (in misura non superiore al 10%), caglio, fermenti e sale
- **Salatura:** A secco o in salamoia
- **Maturazione:** La maturazione inizia nelle “Casere d’alpe” e si completa nelle celle/casere del fondovalle sfruttando il naturale andamento climatico della zona di produzione. La maturazione deve essere protratta per almeno 70 giorni, a decorrere dal settantesimo giorno dalla data di produzione il Consorzio di Tutela, appone sulle forme il contrassegno e il marchio a fuoco
- **Forma:** La forma è cilindrica e regolare (diametro 30-50cm)
- **Scalzo:** Concavo a spigoli vivi (8-10cm)
- **Peso:** Variabile da 8 a 25 kg+
- **Periodo di produzione:** Le varie fasi produttive si svolgono secondo gli usi tradizionali, legati alle caratteristiche ambientali, nel periodo compreso fra il 1 giugno ed il 30 settembre.



Revisione: 2

Data: 31/10/2022

- **Confezionamento:** Forme o pezzi con possibilità di sottovuoto
- **Modalità di conservazione:**
 - Forme intere: in luogo asciutto ad una temperatura non superiore a +8° C
 - Pezzi sottovuoto: in frigorifero temperatura non superiore +6°
- **Scadenza:**
 - **Forme intere:** 6 mesi dalla vendita.
 - **Pezzi sottovuoto:** fino 120 gg dal confezionamento.

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr		
Valore energetico	kJ	1737
	Kcal	419
Grassi	g	35,0
di cui saturi	g	22,0
Carboidrati	g	1,0
di cui zuccheri	g	<0,5
Proteine	g	36,8
Sale	g	1,5

Paese di mungitura: Italia

Paese di confezionamento: Italia

Paese di trasformazione: Italia