

VALTELLINA CASERA DOP "084"



Il Valtellina Casera Dop rappresenta un'esponente della tradizione casearia valtellinese

Oggi è diventato il formaggio più diffuso e tipico prodotto nella provincia di Sondrio, ottenendo la Denominazione di Origine Protetta.

L'utilizzo del latte parzialmente scremato consente di destinare la panna alla realizzazione del burro, senza però togliere il sapore dolce e l'aroma caratteristico, che diventa più deciso con il protrarsi della stagionatura.

"084" il codice del nostro caseificio.

SCHEDA TECNICA

- **Caratteristiche:** Formaggio semigrasso a pasta semicotta prodotto con latte delle nostre Brune Alpine parzialmente scremato per affioramento, proveniente da due o più mungiture.
- **Ingredienti:** LATTE parzialmente scremato per affioramento, caglio, fermenti e sale
- **Salatura:** In salamoia per circa 48h
- **Maturazione:** Minimo 70 giorni
In funzione del tempo di maturazione il formaggio Valtellina Casera si suddivide in:
 - Valtellina Casera Dop: dai 70-179 giorni di maturazione
 - Valtellina Casera Dop stagionatura oltre i 180 gg: dai 180-299 giorni di maturazione
 - Valtellina Casera Dop stagionatura oltre i 300 gg: oltre i 300 giorni
- **Forma:** Forma cilindrica con facce piane (diametro 35-45 cm)
- **Scalzo:** Dritto (9 cm)
- **Peso medio:** 8-10 Kg
- **Periodo di produzione:** Tutto l'anno
- **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 a +6°



Revisione: 2

Data: 31/10/2022

- **Scadenza:**

- **Forme intere:** 6 mesi dalla vendita.
- **Pezzi sottovuoto:** fino 120 gg dal confezionamento.

- **Caratteristiche organolettiche**

- **Colore:** chiaro
- **Sapore:** dolce e leggermente più intenso al procedere della maturazione
- **Consistenza:** semiduro
- **Aspetto:** occhiatura poco fitta e irregolare

- **Valori nutrizionali**

Casera

dai 70 ai

179 gg

Valori medi		per 100 gr
Valore energetico	kj	1689
	Kcal	403
Grassi	g	32,5
di cui saturi	g	19,6
Carboidrati	g	1,0
di cui zuccheri	g	<0,5
Proteine	g	26,8
Sale	g	1,4

Casera dai 180 ai

299 gg


Valori medi		per 100 gr
Valore energetico	kj	1740
	Kcal	416
Grassi	g	34,0
di cui saturi	g	20,0
Carboidrati	g	0,0
di cui zuccheri	g	0,0
Proteine	g	27,0
Sale	g	1,8

Casera oltre 300 gg

Valori medi		per 100 gr
Valore energetico	kj	1936
	Kcal	467
Grassi	g	39,0
di cui saturi	g	29,0
Carboidrati	g	0,0
di cui zuccheri	g	0,0
Proteine	g	29,0
Sale	g	1,8

Paese di mungitura: Italia

Paese di confezionamento: Italia

 <p>The logo for 'la Fiorida' features a stylized brown roof with a chimney on the right side. Below the roof, there are four small circular icons. The text 'la Fiorida' is written in a serif font, with the 'o' in 'Fiorida' containing a small circular emblem. Below the main text, 'AZIENDA AGRITURISTICA' is written in a smaller, sans-serif font.</p>	Revisione: 2	Data: 31/10/2022
---	--------------	------------------

Paese di trasformazione: Italia