

“ Silter ”



Territorio di produzione

Zona di produzione Lombardia; intero territorio della Val Camonica e versante est del lago d'Iseo (Sebino bresciano).

Provenienza

Pascoli di proprietà di Regione Lombardia. Val Gabbia, F.R. Val Grigna (BS).

Tipologia

Formaggio semigrasso, a pasta semicotta, ottenuto da latte vaccino crudo da una o più munte scremato per affioramento. Scaldato con aggiunta di caglio naturale a 37-38°C dopo ca. 40' si rompe la cagliata a chicco di riso e poi di nuovo scaldata a 48-50°C. Salatura a secco o in salamoia dopo 24-48 ore. Stagionatura da 6 a 24 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Pasta semidura colore paglierino, occhiatura media/fine. Facce piane, diametro 34-38 cm, scalzo 8-12cm, dritto o leggermente convesso. Crosta dura colore giallo paglierino o bruna per l'uso di olio di lino crudo. Sapore dolce, lattico, mai amaro, aromatico, più intenso e saporito con la stagionatura.

Note

La prima marcatura è sullo scalzo (figure antropomorfe tipiche delle incisioni rupestri con una stella alpina ai lati), la seconda è invece impressa a fuoco a 100 giorni dalla produzione su una faccia e rappresenta una scena d'aratura rupestre con la scritta "Silter" DOP al centro. Formaggio da tavola e da grattuggia in base alla stagionatura.

Vini Consigliati

- Vini rossi Merlot o Marzemino della Val Camonica e Franciacorta rosso.