

“ Nostrano Val Gabbia “



Territorio di produzione	Regione Lombardia Val Camonica, nell' Area Vasta "Val Grigna".
Provenienza	Pascoli di proprietà di regione Lombardia. Val Gabbia, F.R Val Grigna (Bs).
Tipologia	Formaggio a pasta semicotta di latte scremato vaccino, scaldato con aggiunta di caglio naturale a 37-38°C dopo circa 40' si taglia la cagliata e si porta alla temperatura di 48-50°C. Salato a secco dopo 24-48 ore viene stagionato da un minimo di 6 mesi a un max. di 24 mesi.
Caratteristiche organolettiche	Pasta semidura e compatta. Crosta sottile e colore paglierino. Forma a facce piane con diametro 30-35 cm, spessore 8/10 cm, scalzo diritto, peso 10-12 kg. Sapore dolce e lattico nelle forme a breve stagionatura, più intenso e leggermente piccante nei prodotti stagionati.
Note	Prodotto esclusivamente in alpeggio da vacche alimentate al pascolo, è un formaggio molto apprezzato sia da solo che accompagnato a cibi della gastronomia camuna. Acquistabile presso l'alpeggio o a fine stagione presso l'azienda di fondo valle.

Vini Consigliati

- Vini bianchi e rossi della Valle Camonica o della Franciacorta freschi o strutturati in base alla stagionatura che se prolungata richiede anche i vini passiti.