

“ Formaggella Val Gabbia ”



Territorio di produzione	Lombardia, territorio della Val Camonica.
Provenienza	Da pascoli di proprietà di Regione Lombardia. Val Gabbia, F.R. Val Grigna (BS).
Tipologia	Formaggio grasso a pasta semidura, elastica. Forma cilindrica con crosta sottile, facce piane o leggermente convesse, diametro tra 15-20 cm, scalzo H circa 5-7 cm. Il peso medio varia da 1-2 kg. Si ottiene dal latte intero vaccino e lavorato appena munto aggiungendo a 37°C il caglio naturale, poi riscaldato a 40°C. Posta negli stampi è salata a secco dopo 24 ore. La stagionatura è di ca. 20-30 giorni.
Caratteristiche organolettiche	La pasta è di colore bianco o avorio, morbida con occhiatura media fine irregolare. È un formaggio con sentori lattei dal sapore dolce e delicato a bassa intensità aromatica.
Note	Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) di Regione Lombardia. uno dei primi prodotti caseari di tecnica produttiva alpina. Usata in origine come merce di baratto e di pagamento per l'affitto dei fondi.

Vini Consigliati

- Vini bianche di bassa gradazione alcolica della Valle Camonica e della Franciacorta.