

Produzioni casearie

“Le DOP”

CASERA DOP “084” – stagionatura 70-179 gg

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: vaccino parzialmente scremato



PASTA: semi-dura e di colore bianco, occhiatura fine e diffusa definita
“a capocchia di spillo”



STAGIONATURA: 70-179 giorni



SAPORE: dolce, intensità media, ricorda l'intensità dei profumi della stalla



NOTE PARTICOLARI: sottoposto ad un disciplinare, più stagiona e più
il sapore diventa intenso



CASERA DOP “084” – stagionatura 180-299 gg

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: vaccino parzialmente scremato



PASTA: semi-dura e di colore giallo chiaro, occhiatura fine e diffusa



STAGIONATURA: 180-299 giorni



SAPORE: dolce, intensità medio-elevata, ricorda la nocciola



NOTE PARTICOLARI: è nel cuore della stagionatura



CASERA DOP “084” – stagionatura oltre i 300 giorni

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: vaccino parzialmente scremato



PASTA: dura e di colore giallo paglierino, occhiatura fine e diffusa



STAGIONATURA: oltre i 300 giorni



SAPORE: oltre il dolce, intensità elevata, ricorda note di verza



NOTE PARTICOLARI: è utilizzabile anche come formaggio da grattugiare
e/o scagliare



BITTO DOP

PROVENIENZA: Italia, Val Gerola - So



TIPO DI LATTE: vaccino intero crudo, eventualmente aggiunta di latte caprino (non superiore al 10%)



PASTA: semi-dura e di colore giallo dorato, occhiatura "ad occhio di pernice"



STAGIONATURA: minimo 70 giorni



SAPORE: dolce, intensità medio-alta, porta con sé i profumi dei fiori dei pascoli di alta quota



NOTE PARTICOLARI: si presta ad una lunga stagionatura, è prodotto in alpeggio sopra i 1500 metri



BITTO DOP 2019

PROVENIENZA: Italia, Val Gerola - So



TIPO DI LATTE: vaccino intero crudo, eventualmente aggiunta di latte caprino (non superiore al 10%)



PASTA: dura e di colore giallo dorato, occhiatura "ad occhio di pernice"



STAGIONATURA: minimo 12 mesi



SAPORE: forte, intensità medio-alta, esalta a fondo i sentori dell'erba di montagna



NOTE PARTICOLARI: è sottoposto alla tutela di un consorzio, è prodotto in alpeggio sopra i 1500 metri



Gli stagionati

FORMAGGELLA

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: vaccino intero pastorizzato



PASTA: semi-molle, bianca



STAGIONATURA: 20 giorni



SAPORE: dolce, intensità medio bassa



NOTE PARTICOLARI: facile da abbinare in cucina



SCIMUDIN

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: vaccino intero pastorizzato



PASTA: molle e di colore bianco, occhiatura irregolare o assente



STAGIONATURA: 20/30 giorni



SAPORE: dolce, intensità bassa, ricorda il gusto unico del nostro latte



NOTE PARTICOLARI: la crosta si definisce fiorita ed è edibile, l'interno è cremoso



PRA DI RUSS

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: vaccino intero pastorizzato



PASTA: molle e di colore bianco



STAGIONATURA: 30 giorni



SAPORE: deciso intensità medio alta



NOTE PARTICOLARI: la cagliata viene agitata maggiormente rispetto allo scimudin



CAPRINO SEMISTAGIONATO

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: vaccino intero pastorizzato



PASTA: molle, bianca



STAGIONATURA: 30 giorni



SAPORE: delicato, intensità medio-bassa



NOTE PARTICOLARI: leggermente acidulo, deriva da coagulazione lattica



FORMAGGELLA SENZA LATTOSIO

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: vaccino intero pastorizzato



PASTA: semi-dura e di colore bianco



STAGIONATURA: 30/40 giorni



SAPORE: delicato, intensità medio-bassa



NOTE PARTICOLARI: al latte viene aggiunta un enzima "la lattasi"



che scinde la molecola del lattosio in piccole parti rendendola digeribile

PRIMIZIA

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: vaccino intero pastorizzato



PASTA: semi-dura e di colore bianco, occhiatura presente



STAGIONATURA: 40 giorni



SAPORE: dolce, intensità medio bassa, ricorda l'essenza del fieno



NOTE PARTICOLARI: rilascia una sensazione di freschezza che è molto



apprezzata anche dai più piccoli



ERBORINATO

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: vaccino intero pastorizzato



PASTA: molle, cruda



STAGIONATURA: minimo 50 giorni



SAPORE: dolce, intensità medio-alta



NOTE PARTICOLARI: le striature blu\verdi sono dette erborinate



LATTERIA

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: vaccino intero pastorizzato



PASTA: semi-dura e di colore bianco, occhiatura presente



STAGIONATURA: minimo 60 giorni



SAPORE: dolce, intensità medio bassa



NOTE PARTICOLARI: ricorda il sapore del latte



FRISA ALPINO

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: 20 % latte di capra intero pastorizzato, 80% latte di vacca intero pastorizzato



PASTA: semi-dura e di colore avorio, occhiatura fine ed irregolare



STAGIONATURA: 60 giorni/1 anno



SAPORE: deciso, intensità medio-alta, ricorda l'essenza del fieno



NOTE PARTICOLARI: connubio perfetto dei nostri tipi di latte, unico formaggio misto di nostra produzione



PURA CAPRA

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: caprino intero pastorizzato



PASTA: semi-dura e di colore bianco, occhiatura fine e regolare



STAGIONATURA: minimo 30 giorni / 180 giorni per quello stagionato



SAPORE: tendente al salato, intensità media, ricorda il profumo della stalla



NOTE PARTICOLARI: più digeribile, è la miglior espressione del latte delle nostre capre



I freschi

MOZZARELLA

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: vaccino intero pastorizzato



PASTA: filata



SAPORE: dolce, intensità medio-bassa



NOTE PARTICOLARI: sprigiona tutte le caratteristiche del nostro latte



BURRATA

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: vaccino intero pastorizzato



PASTA: filata, bianca



SAPORE: dolce, intensità bassa



NOTE PARTICOLARI: è un cuore di panna avvolto in un involucro di pasta filata



CREMA DI LATTE

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: vaccino intero pastorizzato



PASTA: molle



SAPORE: dolce, intensità medio bassa



NOTE PARTICOLARI: morbido, leggero



PRIMOSALE

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: vaccino intero pastorizzato



PASTA: molle, bianca



SAPORE: dolce, intensità bassa



NOTE PARTICOLARI: il sale viene aggiunto in superficie



CAPRINO VACCINO o DI CAPRA

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: vaccino intero pastorizzato o caprino intero pastorizzato



PASTA: molle



SAPORE: dolce, intensità medio-bassa



NOTE PARTICOLARI: ottimo spalmato o con una spolverata di pepe



I latticini

RICOTTA di vacca o di capra

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: siero di latte



SAPORE: delicato, intensità medio-bassa



NOTE PARTICOLARI: il siero del latte viene ricotto a 90°, viene aggiunto un agente acido e affiorano i fiocchi di ricotta.



YOGURT DA BERE

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: vaccino scremato pastorizzato



NOTE PARTICOLARI: il latte essendo scremato, lo rende più liquido



YOGURT IN VASETTO

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: vaccino intero pastorizzato



NOTE PARTICOLARI: al latte pastorizzato viene aggiunto un fermento, rimane al caldo per 18/20 ore e non si separa il siero



PANNA

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: panna pastorizzata ottenuta per affioramento
(parte grassa del latte)



SAPORE: dolce, intensità medio-alta



NOTE PARTICOLARI: ottima in cucina, montata per i dolci



BURRO

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: crema di latte



SAPORE: dolce



NOTE PARTICOLARI: ottimo sia crudo che cotto



MASCARPONE

PROVENIENZA: Italia, La Fiorida - So



TIPO DI LATTE: panna



SAPORE: dolce



NOTE PARTICOLARI: ottimo per i dolci

