



- È un formaggio tipico della nostra vallata, che nasce dalla bontà dei pascoli e dell'aria di montagna delle nostre malghe, quando ancora erano tutte popolate di "vacche" e la maestria del Malgaro sapeva trasformare in ottimo prodotto
- È un formaggio prodotto con latte vaccino intero pastorizzato a pasta morbida semidura
- La crosta è molle, liscia, sottile, regolare, elastica, più consistente al momento della vendita
- La pasta è di colore giallo paglierino, con leggera o inesistente occhiatura e il sapore è molto dolce, gradevole, quasi mantecato
- È pronto per il consumo dopo circa 10-15gg di stagionatura ed è presente anche nella versione speziata con peperoncino, pepe, origano e olive

Caciotta La Vallata

DATI GENERALI

| | |
|-------------------|--|
| Ingredienti | Latte intero pastorizzato, sale marino, caglio |
| Stagionatura | 10 - 20 giorni |
| Aspetto esteriore | Forma cilindrica da 3,5 kg circa |
| Stoccaggio | 4 - 8 °C |
| Origine del latte | Italia |

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

| | |
|------------------|--------|
| Umidità | 43,0 % |
| Proteine | 21,5 % |
| Grasso sul secco | 50,0 % |
| Grasso t.q. | 30,0 % |