

SCHEDA TECNICA



- Il Casolet è un tipico cacio di montagna a pasta cruda, tenera e a latte intero tradizionale della val di Rabbi e della val di Sole
- Un tempo si produceva solo in autunno, quando le mandrie erano già scese dagli alpeggi, le vacche erano in asciutta e le mungiture giornaliere erano scarse: era il formaggio "di casa" per eccellenza, il formaggio da consumare prevalentemente in famiglia nei mesi invernali
- Il nome ha un'origine latina: deriva da caseolus, piccolo formaggio e, in effetti, le forme più tradizionali hanno ancora oggi uno scalzo di circa 10 centimetri, per altri 10 centimetri di diametro, in totale un chilogrammo scarso di peso
- La pasta è compatta con occhiatura assente o leggera e gustandola si percepisce morbidezza al palato e sensazioni gustative che vanno dall'acido al dolce con sentori lattei ed erbacei

Casolet Val di Sole

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte termizzato, sale, caglio
Stagionatura	Minimo 20 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 800 g circa
Stoccaggio	2 - 6 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	381 kcal
Proteine	17,3 g
Grasso	33,8 g
Carboidrati	1,8 g
Calcio	615 mg
Fosforo	422 mg

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso sulla sost. secca	60g/100g s.s.
Grasso	33,8%
Umidità	43,7 %