



- Il Salva Cremasco è un formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, a crosta lavata, con stagionatura minima di 75 giorni
- La zona di produzione del Salva Cremasco comprende l'intero territorio delle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano
- Il prodotto si presenta come una forma parallelepipedica quadrangolare con crosta di spessore sottile, liscia a volte fiorita, di consistenza media con presenza di microflora caratteristica
- La pasta ha occhiatura rara distribuita irregolarmente. Ha consistenza tendenzialmente compatta, friabile
- Durante il periodo di stagionatura, che si protrae per un minimo di 75 giorni, la forma viene frequentemente rivoltata e trattata con un panno imbevuto di soluzione salina

Salva Cremasco DOP

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di vacca intero, sale, caglio
Stagionatura	Minimo 75 giorni
Aspetto esteriore	Forma cubica da 4 o da 1,5 kg circa
Stoccaggio	4 - 6 °C

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Carboidrati	< 1 %
Proteine	19,0 %
Grasso	26,0 %
Valore energetico	330 Kcal