

SELEZIONE DI FORMAGGI NOSTRANI

In questa stagione vi proponiamo una selezione di formaggi che si prestano al divertissement, nella loro struttura estetica e nelle loro caratteristiche degustative.

RICOTTINA DI VACCINO ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PEPE DI MULINELLO

CACIOCAVALLO STAGIONATO

Formaggio a pasta semi dura proveniente da Agnone (Molise) prodotto con latte di vaccino e con una stagionatura minima di circa 5/6 mesi.

FORMAGGIO DI CAPRA

(latte di capra crudo) semi stagionato proveniente dalla Valsassina

FORMAGGIO DI MALGA “ DI SAURIS ”

Formaggio di vaccino al latte crudo (vacche brune alpine) con 4/5 mesi di stagionatura.

STRACHI'TUNT

Formaggio erborinato a due paste, prodotto in Val Taleggio dalla fine dell'800. Fatto con latte crudo intero di vacca di razza Bruna mescolando la cagliata della sera con quella della mattina seguente

ROCCOLO VALTALEGGIO

formaggio vaccino stagionato caratteristico delle valli bergamasche, il cui nome deriva da una caratteristica costruzione cilindrica realizzata con muri a secco e situata in valle, un tempo rifugio per i cacciatori. Viene prodotto esclusivamente in Val Taleggio seguendo ancora le antiche tradizioni che prevedono tempo, dedizione ed esperienza

FORMAI DE MUT D.O.P. DELL'ALTA VALLE BREMBANA

formaggio a pasta semicotta con contenuto minimo di materie grasse del 45% sulla sostanza secca, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero proveniente da una o due mungiture e a debole acidità naturale; Il prodotto presenta caratteristiche ben definite dal disciplinare di produzione.

PIATTO MISTO DI SELEZIONE DI FORMAGGI

(COMPOSTO DA 3 FORMAGGI A SCELTA)