

i Formaggi

Grana padano DOP (Mantova)

Il Grana Padano è un formaggio a pasta cotta, prodotto con latte di vacca proveniente da due mungiture, parzialmente scremato per affioramento.

La crosta è dura, liscia e spessa, di colore giallo scuro; la pasta di colore giallo paglierino.

L'aroma è fragrante, il sapore deciso ma al tempo stesso delicato, mai piccante, la maturazione dura dai 12 ai 24 mesi.

Raspadùra (Lodi)

La Raspadùra sono sottilissimi e omogenei veli di formaggio di color bianco tendente al paglierino che con perizia antica vengono ricavati, tramite "raspadùra" appunto, dalle forme giovani di formaggio Tipo Granone di età compresa tra i 5 e gli 8 mesi caratterizzato da una pasta compatta e ancora senza granuli che ne facilita la sfogliatura.

i Formaggi

Pannerone (Lodi)

Formaggio ottenuto da latte crudo di vacca, intero, a pasta cruda e breve maturazione, non salato. Ottenuta la cagliata, dopo il movimento e il riposo, si estrae e porziona ponendolo a forma in stampi.

La stagionatura è di 10-15 giorni. Le forme vengono avvolte da stampi di legno circolari.

Provolone Valpadana DOP (Cremona)

Il Provolone Valpadana è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero. Il Provolone Valpadana può avere un sapore dolce e delicato o più accentuato e piccante in base alla durata della stagionatura ed al tipo di caglio utilizzato.

La forma, molto varia, può presentare leggere insenature determinate dalle corde di sostegno.

Salva Cremasco DOP (Cremona)

Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, a stagionatura medio-lunga.

La pasta si presenta di colore bianco, compatta e friabile.

La crosta a colore scuro. La stagionatura si protrae per almeno 60 giorni, ma è un prodotto che andrebbe stagionato 6-8 mesi.

