

PAGLIERINA APPASSITA



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino-ovino-caprino, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo venti giorni
Produzione: annuale
Grassi: 45% MGSS
Peso: 200-300 g
Dimensioni: diametro 10-15 cm, h 2
Produttori: caseifici del torinese e del cuneese

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina morbida, talvolta fondente, crosta fiorita
Sapore: dolce, latteo, con le note del latte ovino e caprino e dei lieviti nobili della crosta fiorita
Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di sambuco. Frutta fresca. Pane alle noci o all'uva

Storia e curiosità

Classica formaggella piemontese di latte misto, stagionata per tradizione su graticci di paglia: è tra i pochi formaggi italiani "a crosta fiorita", ricoperta cioè da muffe e lieviti bianchi che insaporiscono il formaggio e vanno consumati insieme alla pasta. Si segnala per la cura impiegata nella scelta della materia prima e nella produzione.