



FORMAGÈLA VALSERIANA

SCHEDA TECNICA

La FORMAGÈLA VALSERIANA è un formaggio a pasta molle, prodotto con latte vaccino, intero o parzialmente scremato, a coagulazione presamica.

La forma è cilindrica, con facce piane e scalzo leggermente arrotondato.

Sono previsti due formati:

Formato standard:

DIMENSIONI: diametro 20 - 22cm / scalzo 4 - 6 cm.

PESO MEDIO: 1,4 – 1,7 kg.

Formato piccolo:

DIMENSIONI: diametro 14 – 16 cm / scalzo 4-6 cm.

PESO MEDIO: 700g. – 1,1 kg.

Aspetto: Crosta naturale, sottile, liscia e regolare, giallognola, che tende a diventare più scura e spessa con la stagionatura; Pasta morbida ed elastica, piuttosto compatta, bianca-giallo paglierino, con occhiatura fine.

Caratteristiche fisico-chimiche:

Grasso sulla sostanza secca: min. 36%

Estratto secco: min. 51%

Tenore in acqua: max. 49%

Caratteristiche microbiologiche:

Presenza di una ricca microflora lattica mista (cocchi e bastoncini), mesofila e termofila, omo-eterofermentante e di batteri aromatizzanti (batteri propionici), provenienti dal latte e dall'ambiente.

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: dolce e delicato o ricco ed intenso

Aroma: ricco ed intenso

Colore: da bianco avorio a giallo paglierino

Zona di produzione

La zona di produzione della “FORMAGÈLA VALSERIANA” comprende il territorio della Comunità Montana della Valle Seriana, pertanto possono produrla le aziende agricole con sede legale nei comuni di Albino, Alzano Lombardo, Aviatico, Casnigo, Cazzano S. Andrea, Cene, Colzate, Fiorano al Serio, Gandino, Gazzaniga, Lefte, Nembro, Peia, Pradalunga, Ranica, Selvino, Vertova, Villa di Serio, Ardesio, Castione della Presolana, Cerete, Clusone, Fino del Monte, Gandellino, Gorno, Gromo, Oltressenda Alta, Oneta, Onore, Parre, Piario, Ponte Nossa, Premolo, Rovetta, Songavazzo, Valbondione, Valgoglio, Villa D'Ogna;