

CASEL BELLUNESE MALGA BELLUNESE



Calendario e area di produzione

sono prodotti esclusivamente nella Provincia di Belluno. Il **Casel** tutto l'anno nelle latterie di valle e il **Malga** solo d'estate negli alpeggi di montagna.



Profumo e Sapore

Casel: profumo fresco, latteo, lievemente fiorito. Sapore dolce, delicato, gradevole, con note più sapide da stagionato.

Malga: profumo marcato e aromatico, con sentori di fiori e fieno. Sapore sapido che diventa più intenso e piccante con l'avanzare della maturazione.

Lavorazione

Casel: la lavorazione è simile a quella del Malga, con personalizzazioni proprie di ciascuna latteria.

Malga: si porta il latte, parzialmente scremato per affioramento, a circa 40° C, aggiungendovi il caglio liquido.

Dopo la coagulazione e una fase di riposo di 20-30 minuti, si opera la rottura della cagliata (dimensione a chicco di mais) a cui segue una lenta agitazione della massa e una cottura a 48-50° C.

La massa viene estratta con tele e posta in forme cilindriche, attuando una lieve pressatura per separare il siero. La salatura avviene in salamoia per 4-5 giorni.

Stagionatura

Entrambi sono pronti dopo 30 gg, ma l'invecchiamento può protrarsi anche oltre l'anno.

Valori nutrizionali

Calorie/100g 350-460,

Umidità 40% massimo,

Grassi 27% minimo,

Proteine superiori al 20%.

Si tratta di formaggi tipici della montagna e delle vallate bellunesi.

Aspetto

cilindriche, altezza da 5 a 8 cm, diametro da 25 a 30 cm, peso da 2,5 a 5 kg.

Crosta liscia, asciutta e pulita, pasta semidura, granulosa col protrarsi dell'invecchiamento, di colore paglierino chiaro, nel tempo più intenso, occhiature medio piccole sparse.