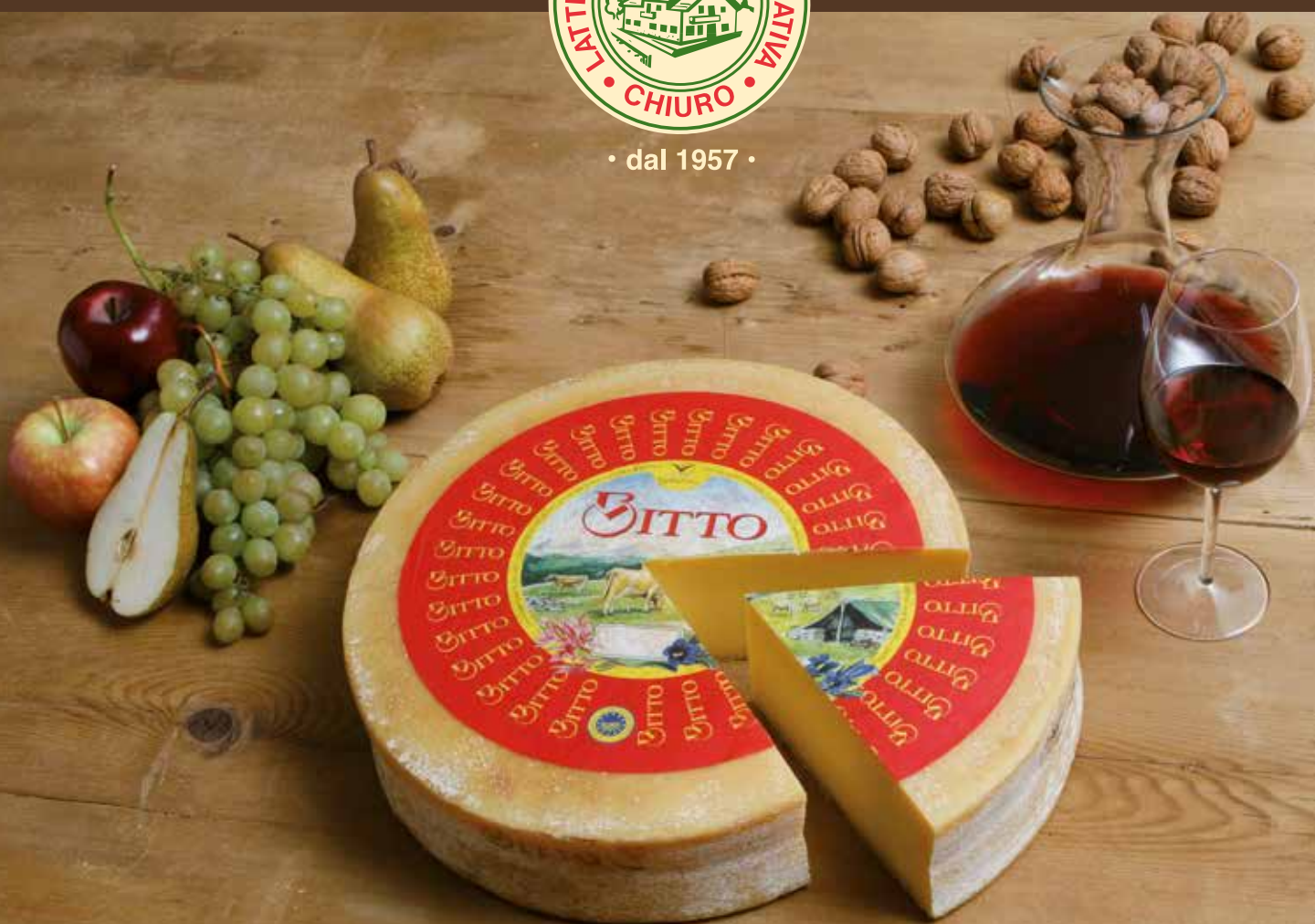




• dal 1957 •



BITTO DOP

Il formaggio degli alpeggi

Il Bitto DOP è un formaggio di grande tradizione legato profondamente alle montagne della Valtellina. Viene prodotto in estate sugli alpeggi, dove le mandrie si nutrono di erba fresca. I maestri casari tramandano da millenni la tecnica di lavorazione del Bitto, il cui nome "Bitu", significa perenne e richiama la sua spiccata attitudine all'invecchiamento. Prodotto con latte vaccino intero con l'eventuale aggiunta di latte caprino, che gli conferisce una speciale aromaticità, viene lavorato subito dopo la mungitura. La salatura avviene a secco per garantire una migliore maturazione. A fine estate la stagionatura prosegue nella "casera", la cantina. È straordinario a tavola e quando si prolunga l'affinamento per un anno e oltre diventa uno dei rari formaggi da meditazione del mondo.





BITTO DOP

Caratteristiche generali/ Main Features

INGREDIENTI · *Ingredients*

latte vaccino, **latte** caprino, sale, caglio
cow's and goat's milk, salt, rennet

FORMATO · *Format*

forma cilindrica, regolare, superfici piane, scalzo concavo (diametro 33/44 cm, scalzo 8/10 cm)
cylindrical shape (diameter cm 33/44, outer edge cm 8/10)

PESO · *Wheel weight*

11 kg (tolleranza/tolerance ± 30%)

STAGIONATURA · *Aging*

minimo 70 giorni/70 days minimum

TRASPORTO · *Transport*

Automezzi refrigerati/Refrigerated vehicles

TEMPERATURA · *Storage Temperature*

+4 °C +6 °C

The Bitto PDO (Protected Denomination of Origin) is a cheese of great tradition with a deep connection to the mountains of Valtellina. It is produced during the summer in mountain pastures, where the cattle feed on fresh grass. For thousands of years the dairymen have been passing on the technique to produce Bitto, whose name "Bitu" means perennial, and refers to its great predisposition to age. It is produced with whole cream cow's milk and sometimes an addition of goat's milk, which gives it its special aroma, and is processed right after the milking. The cheese is dry salted to ensure better maturation. At the end of the summer the aging process is moved to the "casera", the cellar. Bitto tastes extraordinary, and when aged up to one year or more it becomes one rare "meditation cheese" like few others in the world.

Codice · <i>Code</i>	11801
Unità di vendita · <i>Sales unit</i>	a peso/kg · <i>by weight/kg</i>
Imballo primario · <i>Primary packaging</i>	incarto monoforma · <i>wrapped individually</i>
Imballo secondario · <i>Secondary packaging</i>	cartone · <i>carton</i>
Misure cartone · <i>Carton size</i>	cm 39 x 39 - h 11 cm
Pezzi per cartone · <i>Wheels per carton</i>	1
Shelf life	90 giorni · <i>90 days</i>
Forme per pallet · <i>Wheels per pallet</i>	42
Strati per pallet · <i>Layers per pallet</i>	7
Cartoni per strato · <i>Cartons per layer</i>	6
Codice EAN · <i>EAN code</i>	/
Dimensione pallet · <i>Pallet size</i>	Euro



Lattoria Sociale di Chiuro - Società Cooperativa Agricola

via Nazionale - Zona Artigianale 23 - 23030 Chiuro (SO)

tel. +39 0342 482113 - fax +39 0342 484368

info@latteriasocialechiuro.com - www.latteriasocialechiuro.com

