



• dal 1957 •



## VALTELLINA CASERA DOP STAGIONATO OLTRE 180 GIORNI

*Il formaggio "scelto" di casa nostra dal gusto genuino, deciso e aromatico*

Il Valtellina Casera DOP è un formaggio che vanta una secolare tradizione casearia. Se stagionato oltre 180 giorni, si arricchisce di aromi e profumi che ricordano la frutta secca mentre la sua pasta diventa dorata, friabile e consistente. È un prodotto che si presta a lunghe maturazioni, purché il luogo di affinamento sia adatto e lo stagionatore abile nel curare ogni giorno le forme, girandole e spostandole nella "casera" (cantina) in base all'umidità e alla temperatura. Un tempo il Valtellina Casera veniva prodotto nei mesi invernali quando le mandrie, tornate dagli alpeggi, riposavano nelle stalle. Oggi è prodotto tutto l'anno. Il nome deriva da "casera", la cantina in cui si conservano i formaggi per la stagionatura.





## VALTELLINA CASERA DOP

### MATURED FOR OVER 180 DAYS

#### Caratteristiche generali/ Main Features

INGREDIENTI · Ingredients

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

FORMATO · Format

forma cilindrica, regolare, superfici piane, scalzo dritto (diametro 33 cm, scalzo 8 cm)  
cylindrical shape  
(diameter cm 33, outer edge cm 8)

PESO · Wheel weight

7 kg (tolleranza/tolerance ± 10%)

STAGIONATURA · Aging

minimo 180 giorni/ 180 days minimum

TRASPORTO · Transport

Automezzi refrigerati/Refrigerated vehicles

TEMPERATURA · Storage Temperature

+4 °C +6 °C

*Valtellina Casera PDO a cheese with a centuries-old cheese-making tradition. When matured for over 180 days, it is infused with aromas and flavours reminiscent of dried fruit, and its paste becomes golden, crumbly and consistent. This product is ideal for long ripening, as long as it is carried out in a suitable place. The cheese affineur skilfully cures the cheeses every day, turning the wheels and moving them in the "casera" (cellar) depending on humidity and temperature. This cheese was once produced during the winter, when the cattle rested in the sheds after being back from the pastures. It is now produced all year long. Its name originates from "casera", the cellar where cheeses are aged.*

Codice · Code	11201
Unità di vendita · Sales unit	a peso/kg · by weight/kg
Imballo primario · Primary packaging	incarto monoforma · wrapped individually
Imballo secondario · Secondary packaging	cartone · carton
Misure cartone · Carton size	cm 39 x 39 - h 11 cm
Pezzi per cartone · Wheels per carton	1
Shelf life	90 giorni · 90 days
Forme per pallet · Wheels per pallet	42
Strati per pallet · Layers per pallet	7
Cartoni per strato · Cartons per layer	6
Codice EAN · EAN code	/
Dimensione pallet · Pallet size	Euro



• dal 1957 •

**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.latteriachiuoro.it

