

SALVA CREMASCO DOP



 TERRITORIO
ITALIA

 CATEGORIA
FOOD

 CLASSE
CLASSE 1.3. FORMAGGI

DATA DI REGISTRAZIONE: 23 / 12 / 2011

DESCRIPTION

Il Salva Cremasco DOP è un formaggio a pasta molle e cruda, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero crudo proveniente dalle razze bovine Frisona Italiana e Bruna Alpina, allevate nella zona di produzione.

METODO DI PRODUZIONE

Le vacche da latte vengono alimentate con foraggi freschi e mangimi derivanti da cereali e loro derivati, ottenuti per non meno del 50% da colture presenti all'interno del territorio di produzione. La coagulazione avviene ad una temperatura compresa tra i 32 e i 40°C con una durata tra 10 e 20 minuti, a seconda delle condizioni climatiche e della materia prima. In questa fase, in alternativa alle attrezzature in acciaio e/o plastica alimentare è ammesso l'utilizzo di caldaie in rame. Viene utilizzato esclusivamente caglio liquido bovino. La cagliata viene rotta due volte. Con la prima rottura si ottiene maggiore consistenza del coagulo; con la seconda rottura invece si ottengono glomeruli caseasi della grandezza di una nocciola. Il trasferimento della cagliata in appositi stampi di legno avviene per estrazione tramite teli in fibre naturali o sintetiche. Durante questa fase si esegue la marchiatura identificativa del prodotto tramite apposita matrice. Seguono le operazioni di salatura a secco o in salamoia. Il prodotto viene quindi stagionato per un minimo di 75 giorni e la forma viene frequentemente rivoltata. La crosta non subisce alcun tipo di trattamento, fatte salve le spugnature con acqua e sale, l'eventuale uso di olio alimentare, vinacce ed erbe aromatiche.

ASPETTO E SAPORE

Il Salva Cremasco DOP ha la forma di parallelepipedo quadrangolare, con una crosta levigata e sottile. La pasta, di colore bianco, è compatta, friabile e contraddistinta da un più elevato grado di morbidezza nell'immediata prossimità della crosta. Il sapore è aromatico e intenso.



ZONA DI PRODUZIONE  GIS EUROPE&WORLD

La zona di produzione del Salva Cremasco DOP comprende l'intero territorio delle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano, nella regione Lombardia.

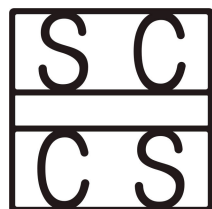
GASTRONOMIA

Il Salva Cremasco DOP si conserva bene per qualche giorno se mantenuto in frigorifero, avvolto dall'incarto d'acquisto o da un panno umido, in modo da preservarne la morbidezza. Da servire a temperatura ambiente, è un ottimo ingrediente di numerose ricette come i "bocconcini fritti di Salva Cremasco DOP", "tighe al Salva Cremasco DOP", "insalata di pere e Salva Cremasco DOP", i "fusilli noci e maggiorana", i "fiori di zucchine al Salva Cremasco DOP" e, infine, la "pastafrolla, mele e Salva Cremasco DOP".

NOTA DISTINTIVA

La crosta del Salva Cremasco DOP si contraddistingue per la presenza di una microflora di superficie che nel corso della stagionatura permette il successivo impianto di altre forme microbiche autoctone.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONS. TUTELA SALVA CREMASCO
C/O CCIAA
VIA IV NOVEMBRE,6
26013 CREMA (CREMONA)
TEL: +39 030 944320
INFO@SALVACREMASCO.COM
WWW.SALVACREMASCO.COM/

ORGANISMO DI CONTROLLO



CERTIPRODOP S.R.L.
VIA DEL MACELLO, 26
TEL: +39 0373259662
FAX: +39 0373253530
INFO@CERTIPRODOP.IT
WWW.CERTIPRODOP.IT

ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI
130



PRODUZIONE (KG)
274,009



FATTURATO (MLN €)

QUALIGEO




1.59



SUPERFICIE (HA)

-

DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	274,009	1.6	-
2015	275,700	1.6	
2014	247,620	1.5	
2013	241,514	1.2	
2012	193,630	0.97	
2011			
2010			
2009			
2008			
2007			
2006			



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.