



- Il quartirolo lombardo è originario del medioevo; le prime testimonianze risalgono infatti al X secolo e apparteneva alla grande famiglia dei formaggi lombardi a forma quadrata denominati "stracchini"
- È un formaggio molle a pasta cruda da latte di vacca intero o parzialmente scremato
- La crosta è bianca o giallo paglierino, all'inizio leggermente gessosa, tendendo a diventare compatta e morbida con la stagionatura
- Il sapore è tendenzialmente acido, delicato, tipico di un formaggio molle a breve maturazione
- Può essere consumato come formaggio da fine pasto o come secondo ed è ottimo come complemento di insalate e piatti freddi

Quartirolo Lombardo DOP

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio
Stagionatura	Da 5 a 30 giorni
Aspetto esteriore	Forma quadrangolare da 2 kg circa
Stoccaggio	2 - 6 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	297 kcal
Proteine	18,5 g
Grasso	25,0 g
Carboidrati	Assenti

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	51,0 %
Grasso	25,0 %
Umidità	51,0 %