

latteria salvia

i nostri Prodotti



i nostri prodotti

"I FRESCHISSIMI"

Il FIOR DI LATTE è prodotto con latte crudo e starter naturali, ottenuti dall'acidificazione del latte del giorno precedente, che gli conferiscono caratteristiche uniche. Partendo dall'impasto del Fior di latte vengono prodotte la **BURRATA** e la **STRACCIATELLA**: la prima è costituita da un sacchetto di pasta filata al cui interno si trovano panna e filamenti di pasta; la seconda è composta da filamenti di pasta filata e panna.

"I FRESCHI"

La Scamorza, prodotta partendo da latte crudo e utilizzando starter naturali derivanti dal siero della lavorazione precedente, ha la caratteristica di poter essere conservata per periodi piuttosto lunghi per un prodotto fresco. Alla pasta, in fase di formatura, vengono date diverse forme: **SCAMORZE**, **TRECCIA**, **PROVOLE** e **SILANI**. Tutti questi formaggi vengono commercializzati anche affumicati. La stessa pasta viene utilizzata per rivestire una piccola palla di burro, ottenendo, così, la **MANTECA** formaggio nato nell'antichità come modalità di conservazione del burro.

"SEMI STAGIONATI"

Come prodotto di media stagionatura ovvero stagionato per meno di 6 mesi, ritroviamo il **CACIOCAVALLO SILANO**, formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP), dalla classica forma "a pera".

"STAGIONATI"

Il **PROVOLONE**, formaggio a pasta filata ottenuto da latte crudo con l'utilizzo di sieroinnesto e caglio di capretto in pasta, è caratteristico sia per le modalità che per i tempi di stagionatura. La stagionatura avviene in grotte naturali per un periodo minimo di 7-8 mesi che può prolungarsi fino a 18 mesi per le forme più grandi. Lo stesso formaggio anziché essere avviato alla stagionatura tradizionale può essere affinato in vinacce di uva Moscato o Aglianico, in foglie di noce o in fieno di erba medica.

"ALTRE PRODUZIONI"

Altre piccole produzioni comprendono: il **BURRO**, la **RICOTTA** e la **RICOTTA SALATA**. Inoltre l'azienda si occupa anche della ricerca, della stagionatura e della commercializzazione del **CACIOCAVALLO PODOLICO**.

"IL LATTE DI CAPRA"

Le produzioni tradizionali lucane sono **CACIORICOTTA** e **CASIEDDU**, simili come tecnologia di produzione, differenti nelle modalità di stagionatura e quindi nel sapore. Oltre a questi formaggi la latteria produce **TOME**, **TOMINI** e **FORMAGGI A COAGULAZIONE ACIDA**.

le schede di salvia