

SALVA CREMASCO



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 30 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 30% MGSS
Peso: 2-2,5 kg
Dimensioni: b. 20x20 cm, h. 10
Produttori: caseifici del cremonese

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta avorio, compatta, asciutta, con rara occhiatura
Sapore: fresco, asprigno, con maggiore note aromatiche se molto stagionato
Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi, birra. Mostarda di pomodori verdi, confettura di melanzane. Frutta fresca (pere William). Pane morbido o michette

Storia e curiosità

Della stessa famiglia del Quartirollo, viene però stagionato per periodi molto più lunghi, fino a un anno, e in genere viene prodotto con latte più scremato. Il nome deriva dal fatto che un tempo veniva prodotto per "salvare" le eccedenze di latte – specie di quello da cui si era già ricavata la panna per il burro – dei ricchi pascoli a marcita del sud della Lombardia.