

Torta Orobica



Formaggio di particolare e semplice tecnologia produttiva che lo accomuna con altri formaggi a pasta molle, è ottenuto da latte vaccino intero. È un formaggio a pasta morbida e a media stagionatura che ricorda per tipologia il taleggio anche se è più consistente. La scarsa attrezzatura necessaria per la produzione, oltre a un limitato apporto di energie occorrenti per il raggiungimento di basse temperature previste per la caseificazione, fanno pensare che questo prodotto sia originario degli alpeggi data l'essenzialità delle strutture a disposizione del pastore con le quali doveva produrre questo formaggio

Produzione e conservazione



La tradizionale produzione prevede l'uso di latte intero, lavorato subito dopo la mungitura. Oggi si scalda a circa 37-38 gradi e a questa temperatura si addiziona il caglio.

In circa 30 minuti si ottiene il coagulo. Si interviene successivamente rompendo delicatamente la cagliata fino a dimensioni di una nocciola e si lascia depositare. Fatto questo si estrae mettendo negli stampi.

La salatura si ottiene a secco o in salamoia e inizia dopo 24 ore. Il prodotto viene stagionato in circa 60 giorni.

Caratteristiche

Sapore molto delicato e aroma tipico. Ogni toma arriva a pesare fino a 4-5 kg e si presenta con una crosta rosata o rossiccia.

Allegati  [Disciplinare di produzione della Torta orobica \(pdf\)](#) [1]

Ultima modifica: Giovedì 17 Marzo 2022



Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/prodotti/formaggi/torta-orobica>

Collegamenti

[1] https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/mille-sapori/disciplinari/disciplinare-di-produzione-della-torta-orobica.pdf