

Ristoranti

IMPRESE DEL GUSTO

Bitto valtellinese formato ristorante

Il Bitto è uno dei saporiti e tipici formaggi della Valtellina. Il Bitto stagionato (può arrivare anche oltre 10 anni di stagionatura) è ottimo come formaggio da grattugia o servito tal quale, meglio ancora se in abbinamento con qualche goccia di aceto balsamico o purea di verdure, un po' di frutta secca e miele di corbezzolo. Quello meno stagionato (da 6 a 8 mesi) è invece utilizzato usato per preparare molti piatti della tradizione valtellinese, come la polenta taragna, i pizzoccheri o gli Sciatt (frittelle di grano saraceno con all'interno un cubetto di Bitto), ma anche per su gratin di verdure, per condire la pasta o aggiunto alle minestre. Il Bitto che Colavev Valtellina/TreValli propone alla ristorazione è già porzionato in tagli da un quarto di forma (massimo due chili a pezzo), pratiche sia per la pezzatura ridotta, sia per il confezionamento sottovuoto che

BITTO VALTELLINA DOP

PRODUTTORE **COLAVEV VALTELLINA - TREVALLI-COOPERLAT**

INGREDIENTI LATTE VACCINO INTERO CRUDO, CON L'EVENTUALE AGGIUNTA DI LATTE CAPRINO (NON OLTRE IL 10%)

CARATTERISTICHE COLORE DELLA PASTA VARIABILE DAL BIANCO AL GIALLO PAGLIERINO, CHE DIVENTA PIÙ INTENSO CON L'ETÀ. OCCHIATURA RADA AD OCCHIO DI PERNICE.

CONFEZIONI SOTTOVUOTO DA 1/4 DI FORMA, MASSIMO 2 CHILI A PEZZO

WWW.TREVALLI-COOPERLAT.IT



ne garantisce la miglior conservazione. Si tratta di formaggio tutelato dalla Dop, la denominazione di origine protetta, la cui zona di produzione abbraccia l'intero territorio della Provincia di Sondrio e i territori limitrofi dei Comuni dell'Alta Val Brembana.

Testata: **Ristoranti**
Pag: **105**
Diffusione: **133.553**
Data: **ottobre 2009**
Periodicità: **mensile**

Press **com**
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.



IL BITTO DELLA VALTELLINA
DOP, DAL SAPORE DELICATO
CHE DIVENTA PIÙ PICCANTE E
AROMATICO CON LA MATURAZIONE,
È USATO IN MOLTE RICETTE
TRADIZIONALI. AD ESEMPIO È
USATO PER CONDIRE I PIZZOCCHERI
VALTELINESI DI GRANO SARACENO.