

# Nostrale d'Alpe

## Formaggio di alpeggio della provincia di Cuneo

**Latte:** vaccino, intero o parzialmente scremato per affioramento.

**Razze animali:** prevalentemente Razza Bovina Piemontese

**Territorio:** tutti gli alpeggi della provincia di Cuneo

### Descrizione formaggio

Dimensioni: peso kg. 5 – 6

Diametro: circa 30 cm.

Altezza: scalzo di 6 cm.

Crosta: liscia di colore grigiastro chiaro con eventuali segni della trama della tela (rairolo) utilizzata per la caseificazione.

Pasta: di colore avorio o giallo paglierino, consistente, con occhiatura piccola e ben diffusa su tutta la pasta.

**Stagionatura:** 35 gg.

**Inizio produzione:** 24 giugno

**Fine produzione:** 29 settembre

