

SILTER

esclusivamente di razza Bruna da disciplinare

Un altro formaggio si aggiunge tra quelli prodotti rigorosamente con latte di razza Bruna da disciplinare. Al noto Garda di Tremosine, marchiato disolabruna[®], al Strachitunt e al Bagóss, oggi anche il Silter Camuno Sebino, in attesa del marchio a denominazione di origine protetta, può essere prodotto solo con latte di bovine di razza Bruna allevate nei territori della Valle Camonica e del Sebino Bresciano.

Lavorato a latte crudo, il Silter si presenta a forma cilindrica con un peso che può variare da 10 a 16 kg; 8-10 cm lo scalzo e 34-40 cm il diametro.

Dal sapore dolce e delicato, l'odore e l'aroma vantano le caratteristiche del latte e dei foraggi della zona di produzione. La stagionatura va da 6 mesi per il tipo da tavola, a un anno o più per il tipo da grattugia.

La produzione del formaggio Silter Camuno-Sebino vanta origini antiche (anno 1600), come antica è la tradizione zootecnica della sua zona di produzione. Il termine, che corrisponde all'italiano "casera", come viene chiamato sul territorio il locale di stagionatura e il formaggio in esso conservato e stagionato, è di derivazione anglosassone e di origine quasi certamente celtica.

Il Consorzio volontario dei produttori per la tutela del formaggio Silter Camuno Sebino ha sede a Breno, Brescia, in località Pedena nr. 1.

Per informazioni è possibile rivolgersi telefonicamente al numero 036421047.