



Produktdatenblatt für: [Pressato Valposchiavo \(Caseificio Sociale San Carlo\)](#)



Der Pressato Valposchiavo ist ein Käse nach Italienischer Machart mit trockener grauer Rinde. Die Konsistenz ist kompakt mit nur wenigen Löchern. Er wird aus Kuhvollmilch von einer oder zwei Melkungen mit ausgesuchten Milchsäurebakterien hergestellt. Sein Geschmack ist jung mild-würzig und leicht säuerlich, im Alter ist er aromatisch und kräftig-würzig.

Herkunft: Schweiz, Graubünden

Zertifizierung: BIO SUISSE

Käsesorte: Hartkäse

Reifezeit: 8-11 Monate

Fett i. Tr.: 45%

Laibgröße: 6 kg

Caseificio Sociale San Carlo:

Am Fusse des Bernina ...

Die Genossenschaft Caseificio Valposchiavo entstand im Jahr 2007 aus der Fusion der beiden Gesellschaften Käserei San Carlo (1930) und Molkerei Poschiavo und Umgebung.

Das Valposchiavo erstreckt sich vom Berninapass, wo der Fluss Poschiavino entspringt, bis vor die Tore des Veltlins.

Zwischen 4000 und 400 m Höhe, von den mächtigen verschneiten Gipfeln, erreicht man das Tal mit seinem milden Klima und seiner submediterranen Vegetation.

Zwischen Mitte Juni und Mitte September ziehen die Puschlaver Landwirte auf die grossen Alpweiden im Berninagebiet auf einer Höhe von 1800 und 2300 m ü. M. Die Dauer der Alpzeit hängt von den klimatischen Bedingungen der Jahreszeit ab.

Die Milch, die von Kühen gewonnen wird, die bei einem gesunden Klima einige Monate ausschliesslich auf Alpweiden grasen, wird täglich in das Caseificio Valposchiavo geliefert und dort verarbeitet.

