



Il Dado

Formaggio a forma parallelepipedale con base quadrata, quasi un cubo. Tecnicamente realizzato come il Salva Cremasco, a pasta cruda e crosta lavata di latte vaccino, viene poi affinato con vari sistemi e aromatizzazioni a seconda della stagione e della fantasia, ma può essere proposto anche così al naturale.

Pasta compatta e friabile ha un sapore lattico e animale con una maggior acidità se più fresco, e maggior sapidità se più avanti con la maturazione.

La crosta non è edibile.