

Il Valcasotto è un ottimo formaggio di montagna, purtroppo molto raro, è ottenuto da latte vaccino intero, assieme a piccole percentuali di latte ovino e caprino.

Presenta una crosta molto sottile quando è fresco, mentre diventa marrone e rugosa, con segni di muffe rossastre, se molto stagionato. La pasta è tenera, di colore bianco avorio o paglierino, diventa più cremosa se è stagionato. Le tome sono rotonde, con diametro di circa 15-20 cm e arrivano a pesare 1 kg.

Il territorio di produzione si estende a tutta l'alta Valle del Tanaro, in particolare sugli alpeggi al confine con la Liguria.