

In passato la produzione di formaggi caprini era molto sviluppata nella Val d'Ossola, poi è stata progressivamente abbandonata fin quasi all'estinzione. Solo da pochi anni sono nati nuovi allevamenti che hanno permesso una buona ripresa.

E' un formaggio che non si differenzia molto dagli altri caprini di montagna. Viene prodotto da marzo novembre, lasciando acidificare e raffreddare il latte crudo di capra sino a 18-20 gradi. Ha una crosta chiara, giallo paglierino e una pasta morbida, compatta, anch'essa chiara. I tomini hanno un diametro di 10-15 cm e un peso di 50-200 gr.

Il territorio di produzione è rappresentato dai comuni di Domodossola, Varzo, Val Vigizzo.