

Scimudìn



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Capra
- Vacca

Il nome nei dialetti valtellinesi significa “formaggino”, per via delle sue piccole dimensioni: un tempo lo si produceva di puro latte di capra – animale presente in buona quantità in Valtellina -, oggi si preferisce il latte misto, come in altri formaggi locali tipo il Bitto.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta avorio, con occhiatura rada, molto morbida; crosta fiorita

Sapore: dolce, fresco

Abbinamenti: Vini bianchi. Marmellata di mirtili. Pane integrale o alle noci.

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino- caprino, scremato, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: cruda

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 10 giorni

Produzione: annuale

Grassi: 35% Mgss

Peso: ca. 2 kg

Dimensioni: diametro 15-20 cm, h. 5-8

Produttori: casari della Valtellina



Allevatore di Formaggi

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.