

Scamorza



Provenienza

- Basilicata
- Calabria
- Campania
- Molise
- Puglia

Tipo di latte

- Vacca

Scamorza deriva da scamozzare, ossia “decapitare”, con riferimento al taglio in piccole porzioni della massa di pasta filata: termine dunque simile a “mozzarella” (da mozzare). È un formaggio che si presta a una breve stagionatura, talvolta mediante affumicatura.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina compatta, elastica. Pelle bianca, o giallo ocra se affumicata

Sapore: dolce, latteo, con le note dell'affumicatura se affumicata

Abbinamenti: Vini bianchi, birra chiara e scura. Confettura di pomodoro rosso. Pane “ciabatta”

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero o scremato, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale o industriale

Pasta: filata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 7 giorni

Produzione: annuale

Grassi: 35-45% Mgss

Peso: 0,3-0,5 kg

Dimensioni: diametro 10-15 cm

Produttori: casari del Sud Italia



Allevatore di Formaggi

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.