

Cimonino semistagionato



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Nonostante sia un prodotto avvicinabile ai cosiddetti “caprini” di latte vaccino (la legge italiana abbastanza curiosamente permette di chiamare “caprino” un formaggio prodotto con latte di vacca...), ha caratteristiche peculiari per le tecniche di produzione e in particolare per l’attento affinamento, che lo distacca nettamente dagli omologhi freschi. Stagionato per qualche settimana, o anche di più, sviluppa infatti un’interessante gamma aromatica grazie alla presenza di muffe e lieviti nobili nei locali di stagionatura.

Trovi questo prodotto nel nostro Cesto di Natale Mini Bonsai oppure Il Natale fa 50

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, morbida ma abbastanza consistente. Crosta paglierina o, se stagionato, grigio scuro-rossiccia, con pasta sottostante fondente

Sapore: fresco, leggermente acidulo, con le note di lieviti e di cantina conferite dall’affinamento

Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca, pane alle noci o all’uva

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale



Formaggi per Tradizione

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 7 giorni

Produzione: annuale

Grassi: 25% Mgss

Peso: 200-300 g

Dimensioni: diametro 2-3 cm, h 10-12

Produttori: caseifici del lecchese