

# Mascarpone



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Vacca

Tecnicamente il Mascarpone è costituito da panna freschissima ottenuta per centrifugazione del latte e cagliata con acido citrico o tartarico. Oggi al grande pubblico è nota la versione a lunga conservazione, i cui trattamenti però modificano notevolmente il gusto originale del prodotto (che un tempo, proprio per ragioni di scarsa conservabilità, era disponibile solo in inverno): il mascarpone artigianale, dalla vita molto breve, ha invece un inconfondibile sapore fresco, “vivo” e lievemente acidulo.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** crema color bianco latte, piuttosto compatta

**Sapore:** olce, con note leggermente acidule di burro e di panna

**Abbinamenti:** Vini dolci, rhum. Ottimo con l'aggiunta di: zucchero, caffè, cacao, cioccolato fondente in scaglie, cannella

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** panna vaccina, pastorizzata

**Lavorazione:** industriale e artigianale

**Pasta:** cruda, non pressata

**Salatura:** assente

**Stagionatura:** assente

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 60% Mgss



Formaggi per Tradizione

**Peso:** 0,5 - 2 kg

**Dimensioni:** n.d.

**Produttori:** caseifici della pianura padana lombarda