



Allevatore di Formaggi

Cimonino semistagionato



Descrizione

Il **Cimonino** è un formaggio assimilabile come forma ai classici caprini, benché sia prodotto con latte di vacca.

Questo formaggio si distingue per le sue caratteristiche peculiari, dovute a tecniche di produzione specifiche e, in particolare, ad un attento percorso di stagionatura in cantina.

Tale processo 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. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Lombardia

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

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 dal processo di stagionatura

Abbinamenti

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** pasteurizzato, scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 7 giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 25% Mgss
- **Peso:** 200-300 g
- **Diametro:** diametro 2-3 cm, h 10-12
- **Produttori:** caseifici del leccese
- **Codice Forma:** 1003500