Scamorza



Descrizione

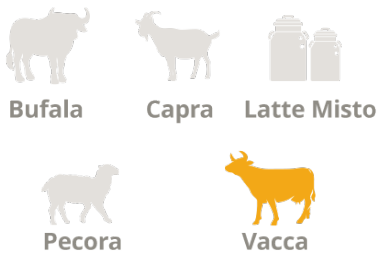
Scamorza deriva da scamozzare, ossia “decapitare”, con riferimento al taglio in piccole porzioni della massa di pasta filata: termine dunque simile a “mozzarella” (da mozzare). È un formaggio che si presta a una breve stagionatura, talvolta mediante affumicatura. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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”

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, intero o scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale o industriale
- **Pasta:** filata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 7 giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 35-45% Mgss
- **Peso:** 3-0, 5 kg
- **Diametro:** diametro 10-15 cm
- **Produttori:** casari del Sud Italia
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.