Scimudìn



Descrizione

Il nome nei dialetti valtellinesi significa “formaggino”, per via delle sue piccole dimensioni: un tempo lo si produceva di puro latte di capra – animale presente in buona quantità in Valtellina -, oggi si preferisce il latte misto, come in altri formaggi locali tipo il Bitto. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta avorio, con occhiatura rada, molto morbida; crosta fiorita

Sapore

dolce, fresco

Abbinamenti

Vini bianchi. Marmellata di mirtilli. Pane integrale o alle noci.

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, scremato, vaccino- caprino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** cruda
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 10 giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 35% Mgss
- **Peso:** ca. 2 kg
- **Diametro:** diametro 15-20 cm, h. 5-8
- **Produttori:** casari della Valtellina
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.