

SCIMUDIN



Nato dalla tradizione contadina valtellinese è un formaggio a pasta molle con una sottile crosta edibile. Un tempo lo Scimudin era la formaggella "di casa", prodotta in modo artigianale dalle famiglie che possedevano pochi capi con i quali facevano alcuni semplici prodotti dal consumo quasi immediato. Oggi è un formaggio particolarmente apprezzato per la sua tipicità: dolce e cremoso, si scioglie in bocca grazie alla maturazione di appena tre-quattro settimane, mentre la crosta edibile lascia un retrogusto fresco e aromatico.

SCHEMA TECNICA

- **Caratteristiche:** Formaggio grasso a pasta cruda e molle, prodotto con latte vaccino delle nostre Brune Alpine
- **Ingredienti:** LATTE intero pastorizzato, caglio, fermenti e sale
- **Salatura:** A secco
- **Maturazione:** Si protrae dai 10 ai 30 giorni
- **Forma:** Cilindrica e regolare
- **Peso medio:** Variabile da 1,5 a 2,00 kg
- **Periodo di produzione:** Tutto l'anno
- **Modalità di conservazione:** In frigorifero o in luogo asciutto ad una temperatura non superiore ai 12° C
- **Confezionamento:** Forme da 1,5-2,0 Kg



Revisione: 1

Data: 14/05/2021

- **Valori nutrizionali**

Valori medi		per 100 gr
Valore energetico	kj	1351
	Kcal	326
Grassi	g	29,0
di cui saturi	g	19,6
Carboidrati	g	2,5
di cui zuccheri	g	2,5
Proteine	g	20,6
Sale	g	1,2

- **Paese di mungitura:** Italia
- **Paese di confezionamento:** Italia
- **Paese di trasformazione:** Italia