

SCIMUDÌN



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino- caprino, scremato, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: cruda

Salatura: a secco

Stagionatura: min. 10 gg.

Produzione: annuale

Grassi: 35% MGSS

Peso: 0,5-1 kg

Dimensioni: diametro 15-20 cm, h. 5-8

Produttori: casari della Valtellina

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta avorio, con occhiatura rada, molto morbida; crosta fiorita

Sapore: dolce, fresco

Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi. Marmellata di mirtili. Pane integrale o alle noci.

Storia e curiosità

Il nome nei dialetti valtellini 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.