



Impara a riconoscere le caratteristiche dei formaggi

I formaggi possono essere raggruppati seguendo diverse linee guida, di seguito un breve schema esemplificativo per aiutarti a individuare le caratteristiche principali che ne influenzano il sapore, la consistenza, la leggerezza, l'aspetto.

CRITERI	TIPOLOGIA DI FORMAGGIO
Origine del latte	<ul style="list-style-type: none"> - Vaccini - Pecorini - Caprini - Bufalini
Consistenza della pasta	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta molle (dal 40 % al 70% di acqua) - Pasta dura (meno del 40% di acqua)
Tenore di grassi	<ul style="list-style-type: none"> - Magri (meno del 20% di grassi) - Leggeri (tra il 20% ed il 35% di grassi) - Non è riportata alcuna indicazione per i formaggi generici con tenori superiori al 35%
Tempo di maturazione	<ul style="list-style-type: none"> - Freschissimi (48 - 72 ore) - Freschi (15 giorni) - Semistagionati (da 40 giorni a 6 mesi) - Stagionati (da 6 mesi ad un anno) - Molto stagionati (oltre un anno)
Cottura della cagliata	<ul style="list-style-type: none"> - Formaggi crudi (temperatura ambiente) - Formaggi semicotti (temperatura compresa tra 38 e 40°C) - Formaggi cotti (temperatura compresa tra 58 e 60°C)
Tecnologie particolari	<ul style="list-style-type: none"> - A pasta filata (cagliata modellata in acqua bollente) - Fusi (formaggi di diverse qualità fusi insieme a prodotti lattieri, sali, spezie ed aromi) - Mascarpone (coagulazione della crema di latte)

