

Formai de Livign



Formaggio prodotto con latte crudo, semigrasso, a pasta semicotta, a stagionatura breve o media.

Caratteristiche

Il Formai de Livign ha forma cilindrica, con diametro di 38-40 centimetri e scalzo di 10 centimetri.

Modalità produttive

La produzione avviene anche in pascolo, dove si utilizza legna per il riscaldamento e lo *stein de ram* (paiolo). Aggiunta del caglio al latte crudo di partenza. Lavorazione con diverse possibilità di utilizzo del latte con contenuto variabile del grasso. Cagliata tagliata e cotta, salatura a mano. In latteria latte scaldato a 35-36 °C, aggiunta del caglio, rottura, agitazione e riscaldamento a 38-40 °C. Estrazione dal siero e messo in fascere.

Salato in salamoia. Stagionatura minimo 60 giorni. Individuabile per la marchiatura esterna: Livigno.

Caratteristiche organolettiche

Gusto dolce se giovane, più intenso se invecchiato. Colore giallo paglierino. Occhiatura a occhio di pernice.

Come si consuma

Come formaggio da tavola o a conclusione di un pasto.

Area di produzione

Il Formai de Livign è prodotto nel comune di Livigno, in provincia di Sondrio.