

Magro



Formaggio da latte vaccino parzialmente scremato, a media stagionatura.

Caratteristiche

Il formaggio Magro ha un diametro variabile fra 22 e 30 centimetri e pasta piuttosto morbida. Lo scalzo, compreso fra 5 e 8 centimetri, è più convesso nelle forme con scalzo minore. Il peso è di 3 chilogrammi circa.

Modalità produttive

- Latte pastorizzato parzialmente scremato aggiunto di lattoinnesto;
- coagulo con caglio bovino a 37-38°C in circa 30 minuti;
- rottura della cagliata e messa in stampo;
- salatura in salamoia;
- stagionatura per almeno un mese a 10-12°C.

Caratteristiche organolettiche

Formaggio a pasta molle, con pasta color giallo paglierino.

Come si consuma

Polenta uncia, pizzoccheri, Töcc.

Area di produzione

Il Magro è prodotto in tutto il territorio del Triangolo Lariano, in provincia di Como.