

Generalità		Cacio in forma di limone	
Presentazione	Cacio in forma di limone Formaggio prodotto con latte ovino crudo e caglio naturale, entrambi di provenienza locale, in provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nella vallata del Metauro. Ha forma di limone, pesa 100-150 grammi, ha pasta fresca, bianca, con sapore di limone, dovuto al rivestimento di ogni forma con pezzetti di buccia dell'agrume. Si produce da aprile a settembre. La maturazione avviene in ambiente fresco ed umido per un periodo che va da quattro a dieci giorni. La stagionatura è assente. Può essere considerato un prodotto di nicchia, in quanto ha una produzione molto limitata. L'aroma al limone ne fa un prodotto particolare e unico, utilizzato prevalentemente come dessert o in alternativa al sorbetto.		
Riconoscimenti	PAT Regione Marche		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Marche	
	Province-Zona	Provincia di Pesaro-Urbino : in particolare nella vallata del Metauro	
	Tipologie	Aromatizzato	
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo	
	Alimentazione	Foraggi, miscele di cereali e leguminose	
Storia	Il prodotto risale all'epoca medievale, presente nella lista delle vivande dal libro di Bartolomeo Scapi, cuoco del Papa nel secolo XVI, è stato riscoperto in occasione di una cena medievale organizzata a Mondavio (PU). Il cacio a forma di limone è già stato individuato nella Delibera di Giunta Regionale n. 2985 del 30/11/1998 quale prodotto a base di latte con caratteristiche tradizionali, in attuazione dell'articolo 8 del decreto legislativo n.173/98.		

Descrizione		Cacio in forma di limone	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Limone (buccia)	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	A forma di limone	
	Facce	n.a.	
	Dimensioni (cm)	n.a.	
Peso	Scalzo	n.a.	
	Dimensioni (cm)	n.a.	
Aspetto esterno (Crosta)	Kg	0,100÷0,150	
	Tipo	Assente in quanto tale, ma la superficie è ricoperta di scorza di limone grattugiata	
	Aspetto	n.a.	
	Colore	Giallo limone	
	Spessore	n.a.	

	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Morbida
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.a.
Odore / Aroma	Intensità,	Medio bassa
	Persistenza	Media
	Riconoscimenti	Lattico acido, Fruttato (buccia di limone)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Poco salato
Sensazioni Trigeminali		
Struttura (in bocca)		Morbida, poco solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Cacio in forma di limone
Utilizzo	In tavola	Utilizzato prevalentemente come dessert o in alternativa al sorbetto.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Per il suo uso come dessert predilige vini dolci, rossi o bianchi.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Cacio in forma di limone			
Periodo produzione		Da aprile a settembre			
Materia prima: • Latte • Sale • Buccia di limone	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo			
	Munte				
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Coagulazione	Temperatura	n.d.			
	Tempo	20÷30 minuti			
	Tipo di caglio	Animale			

Rottura coagulo	Dimensione	Effettuata a mano, o con attrezzi manuali, a pezzetti irregolari, seguita da riposo per alcuni minuti
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Formatura e Trattamenti forma		<p>Estrazione a mano in stampi forati, di terracotta, a forma di limone, con leggera pressatura a mano.</p> <p>Salatura a secco per due giorni, con poco sale mischiato a buccia di limone grattugiata. Al termine si elimina il sale in eccesso e si lava.</p> <p>Quindi le forme vengono spennellate con acqua e farina per farvi aderire scorze di limone.</p>
Stagionatura	Tempo minimo	4÷10 giorni.
	°C - UR%	In ambiente fresco e umido.
	Cura forma	
Commercializzazione		