

# Frumagit di Curiglia

Il Frumagit di Curiglia è un formaggino di latte crudo caprino a coagulazione presamica.

## Territorio

Comuni di Curiglia con Monevasco, Veddasca, Dumenza, in provincia di Varese.

## Descrizione del prodotto

Forma cilindrica, con asse maggiore di cm 8, scalzo di cm 2,5 - 3 umidità 50%; grasso sul secco 51%, proteine 21%; pH 5,6 - 6,3. Il prodotto sottoposto a maturazione di 1-2 settimane ha una fioritura bianca o una patina batterica di colore rosso-arancione. La pasta è bianco candido, di consistenza tenera e con cremificazione nel sottocrosta. Rade occhiature.

**Gusto dolce con note lattiche** nel prodotto fresco, fungine e animali in funzione delle condizioni di maturazione. Il latte crudo caprino, caldo di mungitura o riportato a 30-35°C, viene aggiunto di caglio liquido e lasciato coagulare per 30-60'. Rottura in 2 tempi fino alla dimensione di noce o nocciola. La cagliata è trasferita in stampi di sezione ellittica e lasciata spurgare per 12-36. Salatura a secco.

Il prodotto da stagionare subisce una stufatura per una settimana e trasferito in una cantina naturale per 1-3 settimane.