

## Matusc



Formaggio da latte vaccino magro, a pasta semicotta, di produzione primaverile-autunnale, stagionato.

### Caratteristiche

Formaggio di forma cilindrica regolare di circa 20 cm di diametro e 3 cm di scalzo. Peso 1-2 Kg.

### Modalità produttive

- Formaggio prodotto con latte scremato per affioramento;
- aggiunta di caglio liquido di vitello e coagulazione a 30-34°C per 30 minuti;
- cottura della cagliata a temperatura intorno ai 38-40°C;
- stagionatura oltre i 30 giorni, fino ad 1 anno.

### Caratteristiche organolettiche

Formaggio magro con pasta di colore chiaro, gusto più accentuato con l'avanzare della stagionatura.

### Area di produzione

Il Matusc è prodotto ad Albaredo e nei Comuni della Bassa-Media Valtellina, in provincia di Sondrio.