

# Semuda

## Territorio

Alto Lario Occidentale (CO).

## Definizione

Formaggio da latte vaccino, magro, a stagionatura medio-lunga.

## Materie Prime

Latte, caglio, sale.

## Caratteristiche fisiche

Peso 2 ÷ 3 kg, diametro 30 cm per 8 di scalzo. Leggera occhiatura disomogenea. Giallo paglierino, verde.

## Descrizione sensoriale

Morbido, poco occhiato, pasta chiara.

## Tecnica produzione

Riposo 48 ore in conca; scrematura manuale accentuata; cagliata a 35 ÷ 36 °C; rottura a mano; in forma dentro lo straccio. Schiacciato a mano; salatura per 2 giorni manualmente. Stagionatura per più di 4 mesi. Molte mosse.