

## **ITALIA PATRIA DEI FORMAGGI... MA LI CONOSCIAMO?**

Sono 2000 le varietà di formaggi nel mondo, di cui 400 solamente prodotte in Italia.  
Ma come si classificano?

**FRESCHI** di pronto consumo a maturazione rapida (bel paese caciotta formaggi bianchi mascarpone)

**PASTA MOLLE**

maturazione rapida (robiole crescenza stracchino brie camembert)

Maturazione media (taleggio gorgonzola roquefort italico cacio fiore vacherin)

**PASTA FILATA**

maturazione rapida (mozzarella scamorza provola)

Maturazione media (caciocavallo provolone)

**PASTA DURA COTTA** pressata maturazione media (edam gouda cheddar bra)

**PASTA DURA COTTA**

maturazione media acidita' naturale (fontina bitto)

Maturazione lenta acidita' naturale (emmentaler sbrinz gruyere pecorino)

Maturazione media siero innesto (asiago montasio emmetal)

Maturazione lenta siero innesto (grana padano parmigiano reggiano)

**CRUDI**

coagulo con acidita' naturale a maturazione rapida 1 mese (robiolini robiole crescenza raveggiolo fresa)

Coagulo con acidita' naturale a maturazione media 6mesi (provolone caciocavallo)

Coagulo con acidita' di fermentazione a maturazione rapida 1 mese (mozzarelle scamorze provature provole)

Coagulo con acidita' di fermentazione a maturazione media 6mesi (gorgonzola bianco gorgonzola verde)

