



Semuda



I Tesori del Lago di Como



Semuda

Descrizione:

La Semuda (in dialetto locale Semüda o furmagela) è un formaggio lombardo della Provincia di Como tipico delle valli dell'Alto Lario occidentale e nei territori che ricadono sotto la giurisdizione della C.M. Valli del Lario e del Ceresio. È ottenuto da latte crudo vaccino scremato, caglio e sale; le sue forme sono cilindriche, del diametro medio di 31 cm con un peso medio di circa 4 kg. La pasta è caratterizzata da un'occhiatura disomogenea, da una consistenza morbida e da un colore variabile tra il giallo e il paglierino. Il prodotto viene stagionato almeno 40 giorni e il formaggio giovane ha un sapore delicato che tende ad un gusto più forte se consumato dopo tempi più lunghi.



CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: latte crudo, sale, caglio.

Formato: altezza min 40 e max 70 mm- diametro 310/320 mm

Peso: min 3,000 Kg max 6,000 kg

Stagionatura: minimo 40 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: dal bianco al giallo paglierino a seconda della stagione

Sapore: da delicato a ricco intenso a seconda della stagionatura

Consistenza: pasta compatta, elastica, più morbida nella zona sottocrosta

Aspetto: crosta sottile, morbida, naturale, occhiatura piccola non uniforme

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità su sostanza magra $\geq 55\%$

Sostanza secca $\geq 38\%$

Grassi S.s. $\leq 35\%$

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione $+4/6^{\circ}\text{C} - 90\% \text{R}$

Temperatura di trasporto $+4/6^{\circ}\text{C}$

CODICE	PRODOTTO	PESO MEDIO	UNITA' DI VENDITA	COD. EAN	IMBALLO	SHELF LIFE
13701	Semuda	4,0 Kg ca	a peso	2736434123456	cartone monoforma	90 gg.

DIMENSIONI CARTONE 320 x 320 x 65 mm

STRATI/PALLET 8

PESO LORDO MEDIO CARTONE 4,400 Kg ca

CARTONI/ PALLET 64

CARTONI/ STRATO 8

DIMENSIONI/PALLET EURO



CISQ