

# Formaggio

## Quanto latte viene utilizzato per il formaggio svizzero?

Per la produzione di formaggio viene utilizzato il 47 % dei 3,4 miliardi di chilogrammi di latte svizzero prodotti annualmente. Il latte fresco viene consegnato 2 volte al giorno ai caseifici.

## Cos'è il latte crudo?

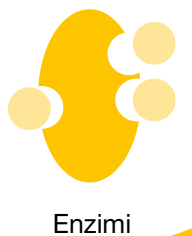
Con il termine latte crudo si indica il latte degli animali da reddito che non ha subito alcun trattamento termico. Il latte proviene quindi direttamente dalla fattoria. Il latte pastorizzato è invece latte che è stato riscaldato, in questo modo i germi sono eliminati.

## Quanto latte serve per produrre 1 kg di formaggio?

Circa 10 litri di latte sono necessari per la produzione di 1 kg di formaggio.

## Perché il latte crudo rende il formaggio così speciale?

Il formaggio a latte crudo viene prodotto con l'omonimo tipo di latte. Gli enzimi e i batteri propri del latte, provenienti naturalmente dall'ambiente, rimangono attivi e sono particolarmente importanti durante la maturazione del formaggio. Producono aromi e rendono il formaggio a latte crudo più gustoso. Il sapore diventa più intenso con la maturazione.



## Come si produce il formaggio?

Per produrre il formaggio sono necessari diversi passaggi.

Scansiona il codice QR e scopri come viene prodotto il formaggio!



## Che cosa determina il sapore del formaggio?

Oltre 700 diverse specialità di formaggio sono prodotte in Svizzera. Il gusto è determinato dalla materia grassa contenuta nel latte, i batteri lattici e i microrganismi. La cura del formaggio e il periodo di maturazione giocano anch'essi un ruolo importante.



## Quanto tempo serve al formaggio per maturare?

La durata della maturazione dipende dal tipo e dalle caratteristiche del formaggio. Il formaggio fresco non viene maturato, mentre al formaggio extraduro servono da alcuni mesi a qualche anno.



## Quanto lattosio c'è nel formaggio?

Durante la produzione del formaggio, gran parte del lattosio passa nel siero. Il lattosio rimanente viene ulteriormente scomposto dai batteri lattici durante il processo di maturazione. I formaggi svizzeri a pasta extra-dura, dura e semidura sono privi di lattosio. Nel formaggio a pasta molle tracce di lattosio possono essere ancora presenti al momento del consumo. Il formaggio fresco contiene lattosio.

