

Classificazione dei Formaggi

I formaggi vengono classificati mediante vari criteri; al fine di una semplice informazione di conoscenza generale, si riporta di seguito una classificazione sintetica in relazione al contenuto di grasso sulla sostanza secca, al contenuto d'acqua, alla tecnologia di produzione e per finire al periodo di stagionatura.

Contenuto di grasso sulla sostanza secca:

<i>Formaggi Magri</i>	<i>grasso inferiore al 20%</i>
<i>Formaggi Semigrassi</i>	<i>grasso tra il 20 e il 42%</i>
<i>Formaggi Grassi</i>	<i>grasso superiore al 42%</i>

Contenuto di acqua:

<i>Formaggio a pasta molle</i>	<i>acqua superiore al 45%</i>
<i>Formaggio a pasta semidura</i>	<i>acqua tra il 40 al 45%</i>
<i>Formaggio a pasta dura</i>	<i>acqua inferiore al 35%</i>

Tecnologia di produzione:

<i>Formaggio a pasta cruda</i>	<i>cagliata non riscaldata</i>
<i>Formaggio a pasta semicotta</i>	<i>riscaldamento della cagliata fino a 48°</i>
<i>Formaggio a pasta cotta</i>	<i>riscaldamento della cagliata oltre 48°</i>

Periodo di stagionatura:

<i>Formaggio fresco</i>
<i>Formaggio semistagionato</i>
<i>Formaggio stagionato</i>