

# LA SCAMORZA

## *classica e affumicata*

---

La scamorza, formaggio a pasta filata, deve il suo nome al verbo “scamozzare” ovvero togliere una parte; in origine infatti i casari spezzavano con le mani la pasta filata conferendole una forma a pera. Può diventare affumicata passando in affumicatoio, per acquisire il classico e caratteristico aroma e aspetto. La sua consistenza, sia che sia tradizionale o affumicata, è compatta ma morbida.

## **Ingredienti**

Latte vaccino intero, sale, caglio. Senza conservanti aggiunti. Affumicatura a caldo con fumo liquido.

## ***Abbinamenti***

Perfetta per arricchire aperitivi, antipasti, insalate, accompagnata da affettati affumicati

