

There are no translations available.



La ruzzichella si produce nell'intera regione, con un latte vaccino e ovino, ottenuto dalla mungitura di animali allevati in zona e nutriti con i foraggi verdi.

Il processo di produzione è simile a quello del roccaccio: si fa scaldare il latte a 36-37°C, si aggiunge il caglio di vitello e si fa partire la coagulazione. Una volta rotta la cagliata la si depone in appositi stampi per la sgrondatura. Quindi si passa alla salatura in salamoia. La stagionatura minima di questo particolare formaggio è di almeno 8 mesi.

La ruzzichella si contraddistingue per un sapore deciso, una crosta liscia e dura ed una pasta fragrante, dal colore giallo paglierino. Il peso delle forme è all'incirca di 2 chilogrammi l'una.

Tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria dei Formaggi" consultabile [qui](#).