

# Zincarlìn da la Val da Mücc

---

Al **latte crudo** di vacca o, se stagione, vacca con una minima percentuale di capra, viene aggiunto il caglio. Lo si fa acidificare per 24 ore.

La cagliata viene messa a scolare per altre 24-48 ore in un telo e, se del caso, la si schiaccia.



Alla pasta così ottenuta si aggiunge sale e pepe. La si lavora, si dà la forma ottenendo lo **zincarlìn**.

Lo si porta in cantina e si lava ogni forma quasi giornalmente con vino bianco. Dopo due mesi il formaggio ottenuto è lo



**Zincarlìn da la Val da Mücc.**

---

## Caratteristiche del prodotto

Latte crudo di vacca o di vacca e capra

Peso fresco: 400-450 g

Forma cilindrica con estremità a cupola

Invecchiato 2 mesi in cantina naturale, lavato con vino bianco

