

Sery włoskie: rodzaje i klasyfikacja

Pierwszą klasyfikację serów włoskich otrzymuje się rozróżniając **źródła pochodzenia mleka**. Mleko wykorzystywane do produkcji może być **krowie** (np. **Parmigiano Reggiano**, **Grana Padano**, **Asiago**, **Gorgonzola**, **Mozzarella**, **Fontina**, **Taleggio**), **owcze** (np. **Pecorino**), **kozie** (np. **Caprino**), **bawole** (np. **Mozzarella di Bufala**) lub **mieszane**.

Następnie brana pod uwagę jest **ilość tłuszczu** z której wynika podział na **sery tłuste** (ilość tłuszczu powyżej 42%), **półtłuste** (między 35% a 42%), **lekkie** (między 20% a 35%) i **chude** (poniżej 20%).

Kolejnym podziałem jest rozróżnienie na **rodzaj skórki**. Niektóre sery na przykład sery świeże skórki nie mają. Skórkę może różnić **konsystencja**, **grubość** i **kolor** i może być **naturalna** lub **sztuczna**.

Ostatni podział to **tekstura sera** która zależy od ilości wody w niej zawartej i od czasu dojrzewania. Ze względu na teksturę klasyfikujemy sery na **świeże**, **miękkie**, **półtwarde** i **twarde**.

Podczas etapu **dojrzewania** ser nabiera smaku i cech charakteryzujących swój gatunek. Dojrzewanie może trwać od kilka dni do kilku lat.