

FORMAGGI LUCCIANO	Latte	Tecnica di produzione	Tempo di maturazione / stagionatura	Consistenza della pasta
Casolino	Vaccino pastorizzato	Pasta cruda	Freschissimo	Molle
Caciocavallo di almeno 3-4 mesi	Vaccino pastorizzato	Pasta filata	Semi stagionato	Semi dura
Caciocavallo di almeno 18 mesi	Vaccino pastorizzato	Pasta filata	Stagionato	Dura
Caciocavallo di almeno 5 anni	Vaccino pastorizzato	Pasta filata	Stravecchio	Dura
Scamorza	Vaccino pastorizzato	Pasta filata	Fresco	Tenera
Provolino	Vaccino pastorizzato	Pasta filata	Fresco	Tenera
Mozzarella	Vaccino pastorizzato	Pasta filata	No	Molle
Caciotta	Vaccino pastorizzato	Pasta filata	Fresco	Tenera