

Caciotta Toscana



Provenienza

- Toscana

Tipo di latte

- Pecora
- Vacca

Prodotto molto diffuso in Toscana, soprattutto nell'area della Maremma, viene prodotta con il latte misto secondo l'antica tradizione delle caciotte del Centro Italia.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina compatta, con occhiatura rada.

Sapore: dolce, fresco, con le note del latte ovino

Abbinamenti: Vini bianchi. Mostarda piccante di pomodori verdi. Pane toscano

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino-ovino, intero, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 15 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 40% MGSS

Peso: 0,5-0,8 kg

Dimensioni: diametro 10-15 cm, h. 5-8

Produttori: caseifici della Toscana

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.