

# Caciocavallo barricato



## Provenienza

- Veneto

## Tipo di latte

- Vacca

Formaggio dell'Italia del Sud, dal sapore più deciso in partenza rispetto ai Latticini veneti che solitamente forniscono la materia prima per la lavorazione degli "ubriachi": L'"ubriacatura" in barriques di vinacce di vino rosso viene effettuata in Veneto.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina compatta ed elastica. Crosta di colore violaceo

**Sapore:** molto intenso, piccante, con chiare note fruttate di vino

**Abbinamenti:** Vini rossi invecchiati. Confettura piccante di zucca.

Gelatina di vino al Vin Santo o al Marsala. Pane casereccio

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, scremato, crudo o pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** filata

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** 2-6 mesi

**Produzione:** autunnale e invernale

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** 2-4 kg

**Dimensioni:** diametro 15-20 cm

**Produttori:** caseifici del trevigiano

**Codice forma:** n.d.



Allevatore di Formaggi

**Codice tagliato:** n.d.