

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.