

# Casizolu del Montiferru



## Provenienza

- Sardegna

## Tipo di latte

- Vacca

La produzione del caciocavallo è di introduzione più recente in Sardegna (terra tradizionalmente dedita all'allevamento ovino e alla produzione del pecorino) rispetto ai formaggi a latte di pecora: alcune aree del nord e del centro dell'isola permettono comunque il pascolo dei bovini, e conseguentemente la lavorazione di questo formaggio a pasta filata.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina compatta, elastica, con poca occhiatura

**Sapore:** intenso, caratteristico, più forte e piccante se stagionato

**Abbinamenti:** Vini bianchi o rossi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi, confettura piccante di pomodoro verde. Pane "ciabatta"

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** filata

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** minimo 15 giorni

**Produzione:** annuale

**Grassi:** 38% Mgss

**Peso:** 2-4 kg

**Dimensioni:** diametro 10-20 cm



Allevatore di Formaggi

**Produttori:** casari del sassarese

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.