

# Casciotta di Urbino DOP



Si narra che in passato tra gli estimatori delle celebri caciotte dell'urbinate ci fosse anche Michelangelo Buonarroti, che arrivò a prendere in affitto alcuni terreni ad Urbania per assicurarsene un approvvigionamento costante. La "Casciotta [secondo la pronuncia dialettale locale] di Urbino" ha ricevuto la denominazione di origine nel 1982 (unica fra le numerose caciotte del Centro Italia). Viene prodotta mescolando un 70% di latte ovino con un 30% di latte vaccino.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina morbida, compatta, con occhiatura rada. Le forme sono avvolte in paraffina per impedirne la disidratazione

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

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

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino-ovino, intero, pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale e industriale

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo venti giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 45% Mgss

**Peso:** 0,8-1,2 kg

## Provenienza

- Marche

## Tipo di latte

- Pecora
- Vacca

## Marchi





Allevatore di Formaggi

**Dimensioni:** diametro 12-16 cm, h. 5-7

**Produttori:** caseifici aderenti al Consorzio di produzione della Casciotta di Urbino

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.