

# Caciocavallo Molisano



## Provenienza

- Molise

## Tipo di latte

- Vacca

Il Caciocavallo Molisano è un altro frutto della generosa produzione del Sud Italia.

Caratteristica distintiva ed imprescindibile è la filatura della pasta a mano, che permette di ottenere la morbidezza ideale (i macchinari al contrario danno prodotti piuttosto “gommosi”).

## 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:** intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** filata

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** minimo 15 giorni

**Produzione:** annuale

**Grassi:** 38% MGSS

**Peso:** Kg 1,5 / Kg 2



Allevatore di Formaggi

**Dimensioni:** diametro 10-15 cm

**Produttori:** Casari del Molise

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.