

# Cacio di bufala



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Bufala

Formaggio semiduro con forma cilindrica prodotto con latte di bufala intero pastorizzato

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Forma cilindrica, crosta asciutta e pulita

**Sapore:** aroma delicato e sapore particolarmente gustoso

**Abbinamenti:** Vini bianchi, birra chiara e scura. Confettura di pomodoro rosso. Pane “ciabatta”

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** Latte di bufala intero pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** compatta, bianca leggermente gessata

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** circa 600 gr

**Dimensioni:** diametro cm 14, scalzo cm 5

**Produttori:** casari del bergamasco

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.