

# Caciocavallo di bufala



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Bufala

Formaggio a pasta filata stagionato, dalla forma sferoidale a goccia prodotto con latte di bufala intero pastorizzato.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** forma sferoidale con diametro di circa 20 cm

**Sapore:** aroma delicato, con sapore dolce quando il formaggio è giovane. Più intenso a maturazione avanzata.

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

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** Latte di bufala intero pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** Omogenea, morbida, talvolta con lieve occhiatura

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** minimo 3 mesi

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 43% Mgss

**Peso:** variabile 3 - 4,5 kg

**Dimensioni:** diametro di circa 20 cm

**Produttori:** casari del bergamasco

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.