

Caciocavallo dei Basilischi



Provenienza

- Basilicata

Tipo di latte

- Vacca

n.d.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma ovoidale anche con testa o strozzatura all'apice, crosta sottile, liscia, di colore giallo paglierino. Pasta compatta friabile, scagliosa quando è stagionato, di colore giallo paglierino con lievissima occhiatura.

Sapore: Piccante mediamente salato

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

Caratteristiche tecniche

Latte: Vaccino

Lavorazione: Artigianale

Pasta: Pasta filata, lavorato a mano

Salatura: In salamoia

Stagionatura: Da 6 a 36 mesi

Produzione: Tutto l'anno

Grassi: 50,10 % sul secco

Peso: Da 3 a 20 kg

Dimensioni: circonferenza circa cm 15

Produttori: Casari della provincia di Potenza

Codice forma: 1103059



Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: n.d.