

Caciocavallo fiaschetta affumicata



Provenienza

- Puglia

Tipo di latte

- Vacca

Classico caciocavallo pugliese, dalla inconfondibile pasta filata e semidura di colore bruno scuro.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Crosta liscia, sottile, colore bruno

Sapore: delicato fino ai tre mesi, piccante dai tre ai dodici mesi

Abbinamenti: Vini rossi corposi, verdure e sottaceti

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino pastorizzato

Lavorazione: pasta filata

Pasta: semidura

Salatura: a secco

Stagionatura: 3 - 12 mesi

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 44% Mgss

Peso: kg 2,5 circa

Dimensioni: a pera, cm 20 x cm 15

Produttori: Casari pugliesi

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.