

Canestrato di Moliterno IGP



Tra i formaggi più antichi della tradizione casearia italiana.

Risalente già nel IV secolo A.C. , gli enotri, pastori e agricoltori trasformavano il latte in tipici canestri di giunco, da li il nome.

L'area di produzione comprende diversi comuni tra cui Gorgoglione (Mt), le aree marginali interne con pascoli valorizzati dagli ovicaprini, nell'entroterra lucano ed è qui che la ditta Guffanti seleziona i migliori canestrati di Moliterno stagionati in fondaco (particolari cantine) IGP.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta compatta, solubile, bianca leggermente paglierina a stagionatura avanzata, con rare occhiature di piccole dimensioni. Crosta di colore giallo paglierino intenso trattata con fuliggine e/o morchiata

Sapore: delicato tipico, se stagionato per più mesi diviene sempre più deciso e piacevolmente piccante

Abbinamenti: Vini bianchi corposi dal sapore asciutto armonico, vini rossi se stagionato. in cucina abbinarlo semplicemente alle pere, noci, fichi e uva

Caratteristiche tecniche

Latte: pecora 70-90%, capra 30-10%, intero crudo, sale marino, caglio d'agnello e/o capretto

Lavorazione: artigianale

Provenienza

- Basilicata

Tipo di latte

- Capra
- Pecora

Marchi





Allevatore di Formaggi

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: 6-12 mesi

Produzione: annuale

Grassi: 36,10 % MGSS

Peso: 2-5 kg

Dimensioni: diametro 15-30 cm, h 15-20

Produttori: caseifici della valle dell'Agri

Codice forma: 2200014

Codice tagliato: 2200016