

# Caciobomber



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Vacca

Formaggio stagionato a pasta cotta e morbida, dal sapore delicato, di latte Crudo vaccino Biologico.

Prodotto sulle colline Comasche, al confine con la Svizzera.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Forma cilindrica a crosta lavata, pasta di colore bianco, andando avanti con la stagionatura, di colore giallo paglierino

**Sapore:** Delicato, con note erbacee, sempre più deciso, andando avanti con la stagionatura

**Abbinamenti:** vini rossi, pane nero e miele di castagno

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** crudo, intero, vaccino

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** Cotta Morbida

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 30 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 28% M.G.S.S.

**Peso:** 3 kg

**Dimensioni:** diametro 20 cm scalzo 9 cm



Allevatore di Formaggi

**Produttori:** Casaro e Allevatore delle colline comasche

**Codice forma:** 1103081