

Cacio di Mucca e Cacio di Mucca affumicato

Provenienza

- Campania



Tipo di latte

- Vacca

Formaggio a pasta filata con latte vaccino, vi è la versione sia bianca che con affumicatura naturale con foglia di grano.

Stagionato almeno un mese , dal sapore dolce e consistenza morbida.

Perfetto sia degustato tale e quale, sia utilizzato per farciture oppure scaldato alla piastra.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta paglierina, compatta e omogenea, crosta mediamente spessa di colore giallo paglierino intenso, giallo ambrato se affumicato

Sapore: dolce e delicato

Abbinamenti: marmellata di cipolle, pomodoro verde e pane di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte vaccino pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: pasta filata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: Il formaggio si ottiene per coagulazione acido presamica



Allevatore di Formaggi

del latte esclusivamente di Vacca, rottura del coagulo, maturazione sotto siero, filatura e modellatura della pasta nelle forme caratteristiche.

Affumicatura con paglia di grano.

Grassi: 31 g / 100 g

Peso: 0,900 - 1,100 kg

Dimensioni: diametro 10-13 cm, lunghezza 15-18 cm

Produttori: Casaro allevatore campano

Codice forma: 0907580 - 0907581 (affumicato)