

Cacio di Bufala stagionato



Provenienza

- Campania

Tipo di latte

- Bufala

Formaggio a Pasta filata con 100% latte di bufala, stagionato nelle nostre cantine dagli 8 ai 10 mesi, sapore persistente, ma mai aggressivo, ottimo

per degustazioni se non troppo affinato, molto indicato come formaggio da scaglia con l'andare della stagionatura.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta gialla chiara, compatta e omogenea, crosta mediamente spessa di colore giallo paglierino

Sapore: Persistente ma mai aggressivo

Abbinamenti: vini bianchi mossi, marmellate di fichi e pane integrale

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte di bufala pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: pasta filata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 6 mesi

Produzione: Il formaggio si ottiene per coagulazione acido presamica del latte di bufala, rottura del coagulo, maturazione sotto siero, filatura e modellatura manuale della pasta nelle forme caratteristiche.



Allevatore di Formaggi

Grassi: 39 g / 100 g

Peso: 2,5 - 3,5 kg

Dimensioni: lunghezza 20-25 cm, diametro 10-12 cm

Produttori: Casaro allevatore campano

Codice forma: 0907590