

# Caciocchio



## Provenienza

- Molise

## Tipo di latte

- Vacca

Formaggio a pasta filata a latte vaccino dal gusto delicato, dalla consistenza morbida con occhiatura pronunciata da cui deriva il nome.

Il latte è ottenuto da animali liberi, che mangiano in modo naturale, così da produrre un formaggio di ottima qualità. Le vacche vivono e si nutrono liberamente nella ricca ed incontaminata campagna molisana.

E' un formaggio che può essere usato così tale e quale oppure anche leggermente scaldato sulla piastra.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Crosta sottile, pasta occhiata e colore marroncino chiaro

**Sapore:** Gusto delicato ma persistente

**Abbinamenti:** vini bianchi fermi, pane di segale e confettura di pomodoro verde

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** latte vaccino pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** pasta filata



Allevatore di Formaggi

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** minimo 45

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 30% M.G.S.S.

**Peso:** 7 kg

**Dimensioni:** diametro 20 cm scalzo 30 cm

**Produttori:** Allevatori e casari molisani

**Codice forma:** 1103051

**Codice tagliato:** 1103054