

Casizolu del Montiferru



Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Vacca

La produzione del caciocavallo è di introduzione più recente in Sardegna (terra tradizionalmente dedita all'allevamento ovino e alla produzione del pecorino) rispetto ai formaggi a latte di pecora: alcune aree del nord e del centro dell'isola permettono comunque il pascolo dei bovini, e conseguentemente la lavorazione di questo formaggio a pasta filata.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina compatta, elastica, con poca occhiatura

Sapore: intenso, caratteristico, più forte e piccante se stagionato

Abbinamenti: Vini bianchi o rossi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi, confettura piccante di pomodoro verde. Pane "ciabatta"

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: filata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 15 giorni

Produzione: annuale

Grassi: 38% Mgss

Peso: 2-4 kg

Dimensioni: diametro 10-20 cm



Allevatore di Formaggi

Produttori: casari del sassarese

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.