Allevatore di Formaggi

Caciocavallo Molisano

Provenienza

- Molise

Tipo di latte

- Vacca

Il Caciocavallo Molisano è un altro frutto della generosa produzione del Sud Italia.

Caratteristica distintiva ed imprescindibile è la filatura della pasta a mano, che permette di ottenere la morbidezza ideale (i macchinari al contrario danno prodotti piuttosto "gommosi").

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: intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: filata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo 15 giorni
Produzione: annuale
Grassi: 38% MGSS
Peso: Kg 1,5 / Kg 2

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Dimensioni: diametro 10-15 cm
Produttori: Casari del Molise
Codice forma: n.d.
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038