Allevatore di Formaggi

Caciocavallo di bufala

Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Bufala

Formaggio a pasta filata stagionato, dalla forma sferoidale a goccia prodotto con latte di bufala intero pastorizzato.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: forma sferoidale con diametro di circa 20 cm
Sapore: aroma delicato, con sapore dolce quando il formaggio è giovane. Più intenso a maturazione avanzata.
Abbinamenti: Vini bianchi, birra chiara e scura. Confettura di pomodoro rosso. Pane “ciabatta”

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte di bufala intero pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: Omogenea, morbida, talvolta con lieve occhiatura
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo 3 mesi
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 43% Mgss
Peso: variabile 3 - 4,5 kg
Dimensioni: diametro di circa 20 cm
Produttori: casari del bergamasco
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