

Caciobomber



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio stagionato a pasta cotta e morbida, dal sapore delicato, di latte Crudo vaccino Biologico.

Prodotto sulle colline Comasche, al confine con la Svizzera.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma cilindrica a crosta lavata, pasta di colore bianco, andando avanti con la stagionatura, di colore giallo paglierino

Sapore: Delicato, con note erbacee, sempre più deciso, andando avanti con la stagionatura

Abbinamenti: vini rossi, pane nero e miele di castagno

Caratteristiche tecniche

Latte: crudo, intero, vaccino

Lavorazione: artigianale

Pasta: Cotta Morbida

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 28% M.G.S.S.

Peso: 3 kg

Dimensioni: diametro 20 cm scalzo 9 cm



Allevatore di Formaggi

Produttori: Casaro e Allevatore delle colline comasche

Codice forma: 1103081