

# Formaggio Caciuda



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Vacca

Formaggio stagionato a pasta Cruda Morbida, ottenuto da latte Crudo vaccino scremato per affioramento naturale, munto direttamente e lavorato a crudo. Produttore che rispetta in pieno il protocollo Guffanti, in particolare per quanto riguarda l'alimentazione naturale degli animali

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Forma Cilindrica e crosta Rugosa con pasta morbida, umida e piccola occhiatura abbondante

**Sapore:** sapore delicato ed equilibrato, con note leggermente acidule

**Abbinamenti:** Vini Bianchi aromatici, confettura di clementine e zenzero, pane ai cereali

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** crudo, scremato, vaccino

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** Morbida e umida

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 15 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 21% M.G.S.S.

**Peso:** 3 kg

**Dimensioni:** diametro 21 cm scalzo 7 cm



Allevatore di Formaggi

**Produttori:** Casaro e Allevatore delle colline comasche

**Codice forma:** 1103083