

Cheesella



Provenienza

- Campania

Tipo di latte

- Bufala
- Vacca

Che cosa succede quando due spettacolari tradizioni casearie si incontrano? Quando la leggendaria Mozzarella (a latte di bufala) è letteralmente conservata nella ricca pasta filata di latte vaccino del Caciocavallo? In sostanza quando si sposano paste filate di latte di bufala e di latte vaccino? Fresco e stagionato? Una sola risposta, la novità del 2020: la favolosa CHEESELLA.

Una novità con più di 200 anni di storia alle spalle.

(Ri)scoperta da Guffanti!

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina, chiara e disomogenea per via delle diverse paste contenute, pelle giallo paglierino



Allevatore di Formaggi

Sapore: lattico, persistente e con note burrose

Abbinamenti: Vini bianchi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi.

Pane di segale, grissini artigianali.

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte di bufala e latte vaccino pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: filata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 10 giorni

Produzione: Per coagulazione acido-presamica di latte di bufala e latte di vacca preventivamente pastorizzato, formatura, rassodamento, salagione e stagionatura della pasta precedentemente cagliata.

Grassi: 27,1 g / 100 g

Peso: 0,600 - 0,700 kg

Dimensioni: Diametro di 9 - 12 cm

Produttori: Casaro allevatore campano

Codice forma: 0907588

Codice tagliato: 0907602 (1/2 forma)