

Stagionato del Dottore



Provenienza

- Campania

Tipo di latte

- Vacca

Pasta Filata di latte vaccino, con stagionatura minima di 6 mesi, ma può arrivare tranquillamente ad un anno. È uno dei formaggi più eclettici, fra le paste filate, può infatti essere degustato tale e quale, utilizzato a scaglie come condimento oppure scaldato sulla piastra.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta gialla chiara, compatta e omogenea, crosta mediamente spessa

Sapore: leggermente piccante ma equilibrato

Abbinamenti: vini bianchi mossi, mostarda di mele cotogne e pane integrale

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte vaccino pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: pasta filata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 6 mesi

Produzione: Il formaggio si ottiene per coagulazione acido presamica del latte vaccino, rottura del coagulo, maturazione sotto siero, filatura e modellatura manuale della pasta nelle forme caratteristiche.



Allevatore di Formaggi

Grassi: 30 g / 100 g

Peso: 8 - 10 kg

Dimensioni: lunghezza 40-45 cm, diametro 13-18 cm

Produttori: Casaro allevatore campano

Codice forma: 0907589