

Caciocchio



Provenienza

- Molise

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio a pasta filata a latte vaccino dal gusto delicato, dalla consistenza morbida con occhiatura pronunciata da cui deriva il nome.

Il latte è ottenuto da animali liberi, che mangiano in modo naturale, così da produrre un formaggio di ottima qualità. Le vacche vivono e si nutrono liberamente nella ricca ed incontaminata campagna molisana.

E' un formaggio che può essere usato così tale e quale oppure anche leggermente scaldato sulla piastra.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Crosta sottile, pasta occhiata e colore marroncino chiaro

Sapore: Gusto delicato ma persistente

Abbinamenti: vini bianchi fermi, pane di segale e confettura di pomodoro verde

Caratteristiche tecniche

Latte: latte vaccino pastorizzato

Lavorazione: arigianale

Pasta: pasta filata



Allevatore di Formaggi

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 45

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 30% M.G.S.S.

Peso: 7 kg

Dimensioni: diametro 20 cm scalzo 30 cm

Produttori: Allevatori e casari molisani

Codice forma: 1103051

Codice tagliato: 1103054