

# Caciotta Toscana



## Provenienza

- Toscana

## Tipo di latte

- Pecora
- Vacca

Prodotto molto diffuso in Toscana, soprattutto nell'area della Maremma, viene prodotta con il latte misto secondo l'antica tradizione delle caciotte del Centro Italia.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina compatta, con occhiatura rada.

**Sapore:** dolce, fresco, con le note del latte ovino

**Abbinamenti:** Vini bianchi. Mostarda piccante di pomodori verdi. Pane toscano

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino-ovino, intero, crudo o pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale e industriale

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 15 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 40% MGSS

**Peso:** 0,5-0,8 kg

**Dimensioni:** diametro 10-15 cm, h. 5-8

**Produttori:** caseifici della Toscana