

Canestrato Lucano



Provenienza

- Basilicata

Tipo di latte

- Capra
- Pecora

Questo classico formaggio è prodotto nella regione della Basilicata, nelle vallate montane del fiume Agri. Il Canestrato Lucano (o Incanestrato, perché le forme vengono fatte asciugare in canestri) ha la caratteristica unica di essere prodotto aggiungendo al latte ovino una piccola quantità di latte di capra, che gli conferisce un sapore particolare.

Nel corso dell'anno può essere utilizzato anche solo latte di pecora, nel periodo di maggior produzione ovina.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta dura, compatta, di colore paglierino più o meno intenso secondo la stagionatura

Sapore: intenso, sapido, caratteristico

Abbinamenti: Vini rossi. Miele aromatico. Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Pasta in bianco, pane casereccio

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino e caprino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: annuale



Allevatore di Formaggi

Grassi: 40% MGSS

Peso: 3-5 kg

Dimensioni: diametro 20-25 cm, h 10-15

Produttori: caseifici della valle dell'Agri

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.