

Canestrato pugliese DOP



Viene chiamato così perché le forme vengono fatte asciugare in contenitori a forma di canestro, di cui conservano i segni (una tecnica analoga per la produzione di un formaggio di pecora è già descritta nell'Odissea).

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina dura, compatta e granulosa. Crosta chiara

Sapore: sapido e piccante

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele millefiori.

Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Fave e fichi freschi. "Taralli" pugliesi

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo due mesi

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 38% Mgss

Peso: 7-14 kg

Dimensioni: variabili

Produttori: asefici del foggiano e del barese

Provenienza

- Puglia

Tipo di latte

- Capra
- Pecora

Marchi

