

Caciocavallo Molisano



Provenienza

- Molise

Tipo di latte

- Vacca

Il Caciocavallo Molisano è un altro frutto della generosa produzione del Sud Italia.

Caratteristica distintiva ed imprescindibile è la filatura della pasta a mano, che permette di ottenere la morbidezza ideale (i macchinari al contrario danno prodotti piuttosto “gommosi”).

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina compatta, elastica, con poca occhiatura

Sapore: intenso, caratteristico, più forte e piccante se stagionato

Abbinamenti: Vini bianchi o rossi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi, confettura piccante di pomodoro verde. Pane “ciabatta”

Caratteristiche tecniche

Latte: intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: filata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 15 giorni

Produzione: annuale

Grassi: 38% MGSS

Peso: Kg 1,5 / Kg 2



Formaggi per Tradizione

Dimensioni: diametro 10-15 cm

Produttori: Casari del Molise