

Cacio di bufala



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Bufala

Formaggio semiduro con forma cilindrica prodotto con latte di bufala intero pastorizzato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma cilindrica, crosta asciutta e pulita

Sapore: aroma delicato e sapore particolarmente gustoso

Abbinamenti: Vini bianchi, birra chiara e scura. Confettura di pomodoro rosso. Pane “ciabatta”

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte di bufala intero pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: compatta, bianca leggermente gessata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 40% Mgss

Peso: circa 600 gr

Dimensioni: diametro cm 14, scalzo cm 5

Produttori: casari del bergamasco