

Formaggio Caciuda



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio stagionato a pasta Cruda Morbida, ottenuto da latte Crudo vaccino scremato per affioramento naturale, munto direttamente e lavorato a Crudo

Produttore che rispetta in pieno il protocollo Guffanti, in particolare per quanto riguarda l'alimentazione naturale degli animali

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma Cilindrica e crosta Rugosa con pasta morbida, umida e piccola occhiatura abbondante

Sapore: sapore delicato ed equilibrato, con note leggermente acidule

Abbinamenti: Vini Bianchi aromatici, confettura di clementine e zenzero, pane ai cereali

Caratteristiche tecniche

Latte: crudo, scremato, vaccino

Lavorazione: artigianale

Pasta: Morbida e umida

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 15 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 21% M.G.S.S.

Peso: 3 kg



Formaggi per Tradizione

Dimensioni: diametro 21 cm scalzo 7 cm

Produttori: Casaro e Allevatore delle colline comasche