Cheesella



Descrizione

Che cosa succede quando due spettacolari tradizioni casearie si incontrano? Quando la leggendaria Mozzarella (a latte di bufala) è letteralmente conservata nella ricca pasta filata di latte vaccino del Caciocavallo? In sostanza quando si sposano paste filate di latte di bufala e di latte vaccino? Fresco e stagionato? Una sola risposta, la novità dei primi anni di questo decennio: la favolosa CHEESELLA. Una novità con più di 200 anni di storia alle spalle. (Ri)scoperta da Guffanti! **ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button] GUARDA IL VIDEO

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta paglierina, chiara e disomogenea per via delle diverse paste contenute
Pelle: gialla paglierino

Sapore

Lattico, persistente e con note burrose

Abbinamenti

Vini bianchi o birre chiare. Confettura di pomodori rossi. Pane di segale, grissini artigianali.

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Bufala, Vacca
- **Latte:** bufalino e vaccino pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** filata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 10 giorni
- **Grassi:** 27% Mgss
- **Peso:** 600 - 0, 700 kg
- **Dimensioni:** Diametro di 9 - 12 cm
- **Produttori:** Casaro allevatore campano
- **Codice Forma:** 0907588
- **Codice tagliato:** 0907602 (1/2 forma)