Cacio di Mucca e Cacio di Mucca affumicato



Descrizione

Il **Cacio di Mucca** è un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino, proposto in due apprezzate versioni: una classica, al naturale (definita "bianca"), e una variante affumicata. Quest'ultima si distingue per il suo aroma caratteristico, acquisito attraverso un processo di affumicatura naturale che, secondo tradizione, può impiegare elementi come la "foglia di grano".

Entrambe le tipologie prevedono una stagionatura di almeno un mese, periodo durante il quale il formaggio sviluppa una consistenza morbida e un sapore gradevolmente dolce.

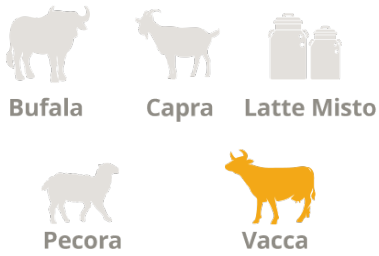
La versatilità del Cacio di Mucca lo rende ideale per diverse occasioni di consumo: è perfetto da degustare tal quale, ottimo come ingrediente per farciture e ripieni, oppure apprezzato semplicemente scaldato alla piastra.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta paglierina, compatta e omogenea, crosta mediamente spessa di colore giallo paglierino intenso, giallo ambrato se affumicato

Sapore

Dolce e delicato

Abbinamenti

Marmellata di cipolle, pomodoro verde e pane di segale

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pasta filata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 30 giorni
- **Produzione:** Il formaggio si ottiene per coagulazione acido presamica del latte esclusivamente di Vacca
- **Grassi:** 31% Mgss
- **Peso:** 100 kg, 900 - 1
- **Diametro:** diametro 10-13 cm, lunghezza 15-18 cm
- **Produttori:** Casaro allevatore campano
- **Codice Forma:** 0907580 - 0907581 (affumicato)
- **Codice tagliato:** n.d.