Caciocavallo dei Basilischi



Descrizione

Il **Caciocavallo di Bufala** è una pregiata variante del caciocavallo tradizionale, realizzato esclusivamente con latte di bufala, rinomato per la sua naturale ricchezza, e proveniente dagli allevamenti ormai diffusi lungo i fiumi del Nord Italia. Tali peculiarità conferiscono al formaggio a pasta filata un tipico colore bianco porcellanato, una forma classica modellata artigianalmente e un profilo gustativo caratteristico.

Da semistagionato, si apprezzano la sua delicatezza e le note lattiche dolci. Con la stagionatura, che può estendersi per diversi mesi, la pasta diviene più compatta e il sapore evolve, acquisendo maggiore intensità e sapidità, pur mantenendo sempre la finezza tipica del latte bufalino. Unisce così l'arte casearia tradizionale alle virtù uniche di questo latte.
[guffanti_pdf_button]

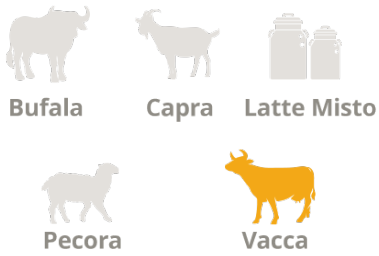
Caratteristiche

Regione



Basilicata

Origine Latte



Aspetto

Forma ovoidale anche con testa o strozzatura all’apice, crosta sottile, liscia, di colore giallo paglierino. Pasta compatta friabile, scagliosa quando è stagionato, di colore giallo paglierino con lievissima occhiatura.

Sapore

Piccante mediamente salato

Abbinamenti

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** lavorato a mano, pasta filata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** Da 6 a 36 mesi
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 10 % Mgss, 50
- **Peso:** Da 3 a 20 kg
- **Diametro:** circonferenza circa cm 15
- **Produttori:** Casari della provincia di Potenza
- **Codice Forma:** 0907551