



Allevatore di Formaggi

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.

Caratteristiche

Regione



Basilicata

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

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