Caciocavallo fiaschetta affumicata



Descrizione

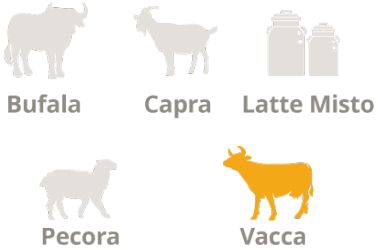
Il **Caciocavallo Fiaschetta Affumicato** è un'icona della produzione casearia pugliese, riconosciuto per la sua inconfondibile pasta filata semidura. Questo formaggio si distingue visivamente per la sua crosta liscia e sottile, di un caratteristico colore bruno scuro, risultato di un processo di affumicatura naturale. È disponibile anche nella versione "bianca", non affumicata, che presenta una crosta chiara. Prodotto con latte pastorizzato e lavorato con la tradizionale tecnica della pasta filata, il Caciocavallo Fiaschetta Affumicato offre un'evoluzione sensoriale interessante: il suo sapore è delicato nei primi tre mesi di stagionatura, per poi sviluppare una piacevole piccantezza tra i tre e i dodici mesi. Grazie al suo profilo aromatico distintivo, si abbina splendidamente a vini rossi corposi, verdure fresche o grigliate e sottaceti, esaltando la complessità di ogni degustazione. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Crosta liscia, sottile, colore bruno

Sapore

Delicato fino ai tre mesi, piccante dai tre ai dodici mesi

Abbinamenti

Vini rossi corposi, verdure e sottaceti

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino pastorizzato
- **Lavorazione:** pasta filata
- **Pasta:** semidura
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 3 - 12 mesi
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 44% Mgss
- **Peso:** 5 circa, kg 2
- **Diametro:** a pera, cm 20 x cm 15
- **Produttori:** Casari pugliesi
- **Codice Forma:** 3555595 (bianca) – 3555596 (affumicata)