

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 pastorizzatoLavorazione: pasta filata

Pasta: semiduraSalatura: a secco

Stagionatura: 3 - 12 mesiProduzione: Tutto l'anno

Grassi: 44% MgssPeso: 5 circa, kg 2

• Diametro: a pera, cm 20 x cm 15

• Produttori: Casari pugliesi

• Codice Forma: 3555595 (bianca) – 3555596 (affumicata)