



Allevatore di Formaggi

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



Puglia

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

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)