Caciocavallo Molisano



Descrizione

Il **Caciocavallo Molisano** è un'eccellente espressione della ricca e generosa tradizione casearia del Sud Italia, con radici profonde nella regione Molise.

Ciò che lo definisce e ne garantisce la qualità superiore è la meticolosa filatura manuale della pasta. Questa tecnica artigianale, considerata imprescindibile, permette di raggiungere una morbidezza ideale della struttura. Tale caratteristica lo distingue nettamente da prodotti ottenuti con processi meccanizzati, i quali possono talvolta conferire una consistenza più elastica o "gommosa".
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta paglierina compatta, elastica, con poca occhiatura

Sapore

Intenso, caratteristico, più forte e piccante se stagionato

Abbinamenti

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** filata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 15 giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 38% MGSS
- **Peso:** 5 / Kg 2, Kg 1
- **Diametro:** diametro 10-15 cm
- **Produttori:** Casari del Molise
- **Codice Forma:** 1113397