# Cacioricotta



## Descrizione

Il **Cacioricotta** è un prodotto lattiero-caseario tradizionale che, come suggerisce il nome, vanta una singolare tecnica produttiva ibrida, a metà strada tra la caseificazione di un formaggio e la preparazione della ricotta. Durante la lavorazione, il latte viene simultaneamente cagliato e portato a temperature prossime all'ebollizione. In fase di produzione può essere utilizzato sia il siero di latte di carpa che di pecora.

Questa metodologia unica gli conferisce una notevole versatilità. Puoi gustare il Cacioricotta sia fresco, una scelta molto apprezzata oggi per la sua delicata freschezza e morbidezza, sia stagionato. Nella versione stagionata, sviluppa un sapore più deciso e una pasta più compatta, prestandosi ottimamente anche per essere grattugiato e arricchire le tue preparazioni culinarie.
[guffanti_pdf_button]

## Caratteristiche

**Regione**




**Origine Latte**




**Aspetto**

Pasta bianca, dura, che si taglia a scaglie

**Sapore**

Intenso, con note di latte ovo-caprino

**Abbinamenti**

Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Taralli pugliesi, pasta in bianco e condita (grattugiato)

## Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino, crudo, intero, ovino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** cotta
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** non necessaria
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 300 g – 1 kg
- **Diametro:** variabili
- **Produttori:** casari del Sud Italia
- **Codice Forma:** 1103030 (Capra) - 2200018 (Pecora)
- **Codice tagliato:** n.d.