Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Casciotta di Urbino DOP



Descrizione

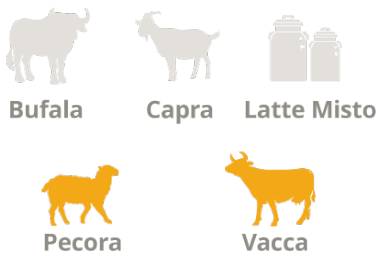
Si narra che in passato tra gli estimatori della celebre **Caciotta di Urbino DOP** ci fosse anche Michelangelo Buonarroti, che arrivò a prendere in affitto alcuni terreni ad Urbania per assicurarsene un approvigionamento costante. La “Casciotta [secondo la pronuncia dialettale locale] di Urbino” ha ricevuto la denominazione di origine nel 1982 (unica fra le numerose caciotte del Centro Italia). Viene prodotta mescolando un 70% di latte ovino con un 30% di latte vaccino.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina morbida, compatta, con occhiatura rada. Le forme sono avvolte in paraffina per impedirne la disidratazione

Sapore

dolce, fresco, con le note del latte ovino

Abbinamenti

Vini bianchi. Mostarda di pomodori verdi. Pane toscano

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino-ovino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo venti giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 2 kg, 8-1
- **Diametro:** diametro 12-16 cm, h. 5-7
- **Produttori:** caseifici aderenti al Consorzio di produzione della Casciotta di Urbino
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.