

Casieddu di Moliterno



Provenienza

- Basilicata

Tipo di latte

- Capra

Formaggio di capra piuttosto raro, prodotto nella versione “fresca” e in quella stagionata in foglie di felce: alla produzione estiva localmente si dà il nome di “Formaggio dei Zaccuni”, ossia delle stoppie, perché durante questo periodo la capra è costretta ad alimentarsi con vegetazione secca, che conferisce un sapore diverso al latte.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, morbida ma abbastanza consistente

Sapore: ircino, leggermente acidulo, con sentori erbacei e vegetali nella versione stagionata in foglie di felce

Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Olive in salamoia, frutta fresca, pane alle noci o all’uva

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 3 giorni

Produzione: da febbraio-marzo a ottobre

Grassi: 40% Mgss

Peso: 0,3-0,5 kg



Allevatore di Formaggi

Dimensioni: diametro 8-10 cm

Produttori: casari dei dintorni di Moliterno

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.