Allevatore di Formaggi

Incanestrato di Campo Imperatore



Provenienza

- Abruzzo

Tipo di latte

- Pecora

Le affinità nelle tecniche di produzione, e nello stessa denominazione, col Canestrato pugliese sono dovute ai sentieri della transumanza che collegavano in passato la Puglia con le montagne abruzzesi. Un importante centro di lavorazione sono gli alpeggi del Gran Sasso, dove si trova Campo Imperatore.
Una produzione della stessa area (massiccio del Gran Sasso) è il Pecorino dei Monti della Laga, sempre a latte crudo e con forme leggermente più piccole (1-2 kg ca.).

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina dura, compatta e granulosa.
Sapore: intenso, sapido e piccante
Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele millefiori. Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Fave e fichi freschi. Pane casereccio, pasta in bianco

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale, d'alpeggio
Pasta: pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo due mesi
Produzione: tutto l'anno, alpeggio estiva

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Grassi: 40% Mgss
Peso: 3-4 kg
Dimensioni: diametro 20-25 cm, h 10-15
Produttori: casari del centro dell'Abruzzo
Codice forma: n.d.
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038