Allevatore di Formaggi

Canestrato di Moliterno IGP

Provenienza

- Basilicata

Tipo di latte

- Capra
- Pecora

Marchi

Tra i formaggi più antichi della tradizione casearia italiana.

Risalente già nel IV secolo A.C. , gli enotri, pastori e agricoltori trasformavano il latte in tipici canestri di giunco, da li il nome.

L'area di produzione comprende diversi comuni tra cui Gorgoglione (Mt), le aree marginali interne con pascoli valorizzati dagli ovicaprini, nell'entroterra lucano ed è qui che la ditta Guffanti seleziona i migliori canestrati di Moliterno stagionati in fondaco (particolari cantine) IGP.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta compatta, solubile, bianca leggermente paglierina a stagionatura avanzata, con rare occhiature di piccole dimensioni. Crosta di colore giallo paglierino intenso trattata con fuliggine e/o morchiata
Sapore: delicato tipico, se stagionato per più mesi diviene sempre più deciso e piacevolmente piccante
Abbinamenti: Vini bianchi corposi dal sapore asciutto armonico, vini rossi se stagionato. in cucina abbinarlo semplicemente alle pere, noci, fichi e uva

Caratteristiche tecniche

Latte: pecora 70-90%, capra 30-10%, intero crudo, sale marino, caglio d'agnello e/o capretto
Lavorazione: artigianale

© 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

Pasta: pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: 6-12 mesi
Produzione: annuale
Grassi: 36,10 % MGSS
Peso: 2-5 kg
Dimensioni: diametro 15-30 cm, h 15-20
Produttori: caseifici della valle dell'Agri
Codice forma: 2200014
Codice tagliato: 2200016

© 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