Allevatore di Formaggi

Stagionato del Dottore

Provenienza

- Campania

Tipo di latte

- Vacca

Pasta Filata di latte vaccino, con stagionatura minima di 6 mesi, ma può arrivare tranquillamente ad un anno. È uno dei formaggi più eclettici, fra le paste filate, può infatti essere degustato tale e quale, utilizzato a scaglie come condimento oppure scaldato sulla piastra.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta gialla chiara, compatta e omogenea, crosta mediamente spessa
Sapore: leggermente piccante ma equilibrato
Abbinamenti: vini bianchi mossi, mostarda di mele cotogne e pane integrale

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte vaccino pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: pasta filata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo 6 mesi
Produzione: Il formaggio si ottiene per coagulazione acido presamica del latte vaccino, rottura del coagulo, maturazione sotto siero, filatura e modellatura manuale della pasta nelle forme caratteristiche.

© 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: 30 g / 100 g
Peso: 8 - 10 kg
Dimensioni: lunghezza 40-45 cm, diametro 13-18 cm
Produttori: Casaro allevatore campano
Codice forma: 0907589

© 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