SCHIENA D'ASINO GIOVANE

CÓDIGO	25204
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Campania
TIPO DE LECHE	De Vaca
PESO	11 kg circa

Queso de pasta hilada elaborado con leche de Irpinia

DESCRIPCIÓN	Queso de pasta dura elaborado con leche de vaca pasteurizada procedente de vacas criadas en Irpinia
APARIENCIA	La corteza es fina y de color amarillo pajizo; la pasta, de color blanco marfil, resulta elástica y con aberturas uniformes
SABOR	Dulce y ligeramente sabroso con notas de leche y con las típicas notas fermentadas debido a la adición de bacterias propriónicas
MADURACIÓN	Almeno 90 giorni
PRODUCTOR	Caseificio D&D - Calitri (AV) - Campania
SELECCIONADO PORQUE	La fábrica D&D produce los caciocavalli respetando las tradiciones locales, en la moderna fábrica de quesos de Calitri: muchas fases del procesamiento son aún hoy manuales, como el moldeado de los caciocavalli
CURIOSIDADES	El particular orificio se debe al uso de un fermento propiónico - generalmente utilizado para el Emmentaler - en lugar del suero injerto, utilizado en cambio para las otras pastas hiladas
SUGERENCIAS DE USO	Delicioso en pureza, tal vez combinado con tomates secos para el aperitivo, o utilizado en la cocina en lugar de filones de pasta hilada

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.