

CACIOCAVALLO IRPINO STAGIONATO IN GROTTA



CODICE	25200
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	2 kg circa

Formaggio a pasta filata prodotto con latte dell'Irpinia e stagionato in grotta

DESCRIZIONE	Caciocavallo prodotto con latte vaccino crudo ottenuto da vacche allevate nell'Appennino Irpino e stagionato in grotte naturali
ASPETTO	La crosta è sottile, di colore tra il terra e il grigio chiaro; la pasta è dura e compatta, di colore giallo paglierino e con occhiatura rada
SAPORE	Sapido e leggermente piccante al tempo stesso, con sentori di burro cotto e una buona persistenza in bocca
STAGIONATURA	Almeno 6 mesi
PRODUTTORE	Caseificio D&D - Calitri (AV)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il caseificio D&D produce i caciocavalli nel rispetto delle tradizioni locali, nel moderno caseificio di Calitri: tantissime fasi della lavorazione sono ancora oggi manuali, come la formatura dei caciocavalli
CURIOSITÀ	L'affinatura avviene in grotte di tufo e pietra viva; qui si crea un ambiente ottimale per la stagionatura dei formaggi che acquisiscono dei profili organolettici unici
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Consigliamo di degustarlo a temperatura ambiente per apprezzare al meglio le note aromatiche