



[ORCODE WEB](#)

Caciocavallo fresco 1 kg Caseificio Chirico

Disciplinare: Classico formaggio a pasta filata ottenuto dalla trasformazione del latte vaccino dell'allevamento aziendale. Esso ha una forma indefinita a pera con testina poiché tradizionalmente i pastori usavano appendere il cacio al dorso del cavallo per trasportarlo al mercato. Di qui il suo nome!

Può essere gustato sia fresco e bianco sia curato (almeno 20 gg) sia stagionato (almeno 90 gg). La struttura della pasta è elastica e compatta e nel caciocavallo fresco si avverte l'aroma di fermenti lattici e burro; nel caciocavallo curato questi aromi si trasformano in aroma di burro fuso e fieno fino ad arrivare a note piccanti nel caciocavallo stagionato. Quest'ultimo, all'impatto visivo, può presentare anche delle piccole occhiature che rendono la pasta più succulenta.

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>