



[ORCODE WEB](#)

Caciocavallo nella vinaccia 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!

Dopo circa 30 gg di stagionatura viene affinato nelle vinacce dell'uva Aglianico.

Qui avviene un'alchimia!

La struttura della pasta è elastica e compatta con aroma di burro fuso e fieno fino ad arrivare a note piccanti nel caciocavallo stagionato oltre 90 gg. 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>