

Caciocavallo Vaccino Caseificio Pignataro

cod.: FCP-012



Descrizione: Il Caciocavallo Vaccino di Paolo Pignataro è il re dei formaggi calabresi. Caratterizzato da una forma ovoidale allungata, questo caciocavallo (noto in dialetto calabrese come "u Casucavallu") si distingue per una peculiarità unica: il latte vaccino, ancora crudo, viene cagliato. Dopo la rottura della cagliata con lo spino, si formano coaguli grandi come nocchie, che vengono quindi compattati per far fuoriuscire il siero. Questo processo di fermentazione è influenzato dall'andamento climatico e culmina in una lavorazione a caldo, dove la pasta viene filata e appesa a essiccare in modo tradizionale.

Con un breve periodo di stagionatura, il caciocavallo acquisisce sentori inebrianti di erbe fresche e fiori gialli. Prodotto esclusivamente con latte dell'allevamento di mucche rosse prezzate di Paolo Pignataro, il formaggio viene trasformato artigianalmente nel suo caseificio, utilizzando metodi che fondono tradizione e innovazione.

La semistagionatura conferisce al formaggio un sapore delicato e fresco, con una pasta compatta e morbida, perfetta da gustare come formaggio fresco da coltello. È l'ideale per antipasti ricchi e gustosi.

Invitiamo a scoprire il "Manifesto Slow Food in difesa del formaggio a latte crudo", che celebra i valori di questa pratica, in contrasto con la sterilizzazione e standardizzazione della produzione di massa.

Ingredienti: Latte crudo vaccino, caglio, sale.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco a una temperatura tra +4°C e +14°C. Tempo massimo di conservazione: 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Il sapore del Caciocavallo Vaccino è aromatico e piacevole, fondendosi delicatamente in bocca. È dolce e fresco fino a 20 giorni di maturazione, diventando progressivamente piccante nei formaggi più stagionati. Apprezzato da chi ama immergersi nei sapori autentici della tradizione calabrese, il formaggio cambia consistenza e sapore con la stagionatura.

Aspetto: Crosta liscia di colore giallo paglierino, interno bianco e cremoso.

Informazioni aggiuntive: Disponibile in forme intere o porzionate, confezionate sottovuoto.

In Cucina: Un'esperienza da non perdere: prova il Caciocavallo alla griglia o fritto per un'esplosione di sapori. Ideale per arricchire un tagliere di salumi e formaggi, per un primo piatto rustico o semplicemente da sciogliere su una fetta di pane caldo. Un'esperienza autentica per tutti gli amanti dei formaggi.

Perché scegliere il Caciocavallo Vaccino di Paolo Pignataro: Scegliendo il Caciocavallo Vaccino di Paolo Pignataro, non solo assapori un autentico pezzo di Calabria, ma sostieni anche i piccoli produttori locali che preservano le tradizioni casearie della regione. Perfetto per arricchire i taglieri di formaggio, per una cena speciale o come regalo gourmet per appassionati di sapori autentici.

