



## Caciotta

Formaggio a pasta molle semistagionato, a base di latte crudo di capra, prodotto in forme del peso di circa 600 g da coagulazione del latte prevalentemente presamica

La pasta all'interno è morbida, di colore bianco, con scarsa occhiatura irregolare. La crosta è edibile e si presenta come un sottile feltrino bianco ed è edibile (*Penicillium Candidum*).

### Metodo di produzione e Caratteristiche organolettiche

La coagulazione del latte avviene in 40 minuti circa: la cagliata viene rotta dapprima in grossi cubi e successivamente in pezzetti della dimensione di una nocciola. Si attende quindi che si depositi sul fondo della caldaia, senza mescolarla troppo. A questo punto la cagliata è pronta per essere posta nelle forme, delicatamente, senza pressarla.

La salatura comincia 12 ore dopo e continua a più riprese con sale fine. Il formaggio permane alcuni giorni in locale areato e quando è abbastanza asciutto viene portato nella nostra cella di stagionatura ad una temperatura di circa 12°C con umidità abbastanza elevata (85-90°UR).

Lo definiamo il più “classico” dei nostri formaggi perché è con questo che abbiamo iniziato la produzione di formaggi, dopo aver lasciato la città, alla fine degli anni 80, con il latte di dodici capre, in una piccola cascina tra le colline, con tanta passione e voglia di dedicarci a quella che è stata una delle prime attività dell'uomo: “l'allevamento e la trasformazione del latte”.

Il gusto è molto dolce e delicato, poco salato, l'aroma caprino è solo accennato.

Viene prodotta nella versione “**caciotta delicata**”, stagionata dai 15 ai 30 giorni e nella versione “**caciotta stagionata**”, stagionata dai 30 ai 90 giorni, più saporita e friabile ma mai piccante.

Consigliamo di degustarla semplicemente come secondo piatto sulla tavola di tutti i giorni, accompagnata da un'insalata di stagione. Se riscaldata fonde deliziosamente sulle vostre preparazioni in cucina.

**Ingredienti:** Latte crudo di capra, sale fine, caglio liquido.

**Conservazione :** 4°C

**Termine minimo di conservazione:** 45 giorni dalla data di confezionamento (prodotto conservato in confezione originale).

Il superamento di tale data non pregiudica l'edibilità del prodotto.