



Fattoria Lischeto srl

Bio-Agriturismo-Caseificio-Pastificio
Strada Prov.le del Monte Volterrano-56048 Volterra (Pisa)
Tel: +39 - 0588 30403 - qualita@agrilischeto.com
www.agrilischeto.com

CACIOTTA BIOLOGICA LATTE MISTO

Ingredienti:

95 % Latte vaccino intero crudo biologico, 5% latte ovino intero crudo biologico, fermenti lattici vaccini selezionati, caglio animale e sale.

Forma: cilindrico con scalzo bombato

Altezza dello Scalzo: circa 6 cm

Diametro delle facce: 13/14 cm

Peso: da 1,00 kg a 1,300 kg

Crosta: elastica e compatta al taglio

Pasta: bianca e compatta, senza occhiatura.

pH: 5,2/5,5

Temperatura di conservazione: +4°C/+10°C

Shelf life: 6 mesi

Umidità: 54,20%

Grasso sulla sostanza secca: 12,00%

Proteine (Nx6,25): 18,00%

Stagionatura: 10 gg

Profumo: fresco e burroso, con sentori di latte appena munto.

Sapore e gusto: dal gusto semplice e delicato che al tatto si presenta morbido, fondente al palato.

Nasce da una esclusiva fornita per le mense scolastiche. La caciotta di mucca, fresca e dolce, ha un sapore semplice e per questo apprezzato molto dai bambini. La cagliata viene rotta fino ad ottenere dei coaguli della grandezza di una noce. Lasciata a riposare in stufatrice a vapore per 4 ore e salata manualmente con sale fine.

Adatto per le diete perché povera di calore e di grassi. Ottimo per la merenda dei bambini. Formaggi da tavola che si apprezza molto al naturale oppure con frutta fresca, come pere e uva. Si abbina ad insalate e antipasti.- si abbina a vini bianchi e leggeri.