



## Caciocavallo fumé

**D'origine italienne, le Caciocavallo fumé est façonné à la main en forme de poire. Il se distingue par son petit goût fumé.**

Le Caciocavallo est un fromage à pâte filée qui est façonné à la main.

Le Caciocavallo a dû être importé en Europe lors des invasions barbares du 6<sup>e</sup> siècle.

Il en existe une version nature.



### CARACTÉRISTIQUES

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Pâte</b>                | Filée  |
| <b>Intensité</b>           | Moyen  |
| <b>Type de lait</b>        | Vache  |
| <b>Traitement du lait</b>  | Pasteurisé   |
| <b>Pays</b>                | Canada (Québec)  |
| <b>Région</b>              | Montréal   |
| <b>Détails</b>             | Montréal et environs   |
| <b>Producteur</b>          | Saputo   |
| <b>M.G.</b>                | 26%  |
| <b>Affinage minimum</b>    | 3 semaine(s)   |
| <b>Famille</b>             | Pâte pressée non cuite (pâte filée)  |
| <b>Mode de fabrication</b> | Industriel   |
| <b>Particularités</b>      | Fumé   |
| <b>Aspect</b>              | Forme de gourde étranglée à son extrémité pour passer un lien. Croûte jaune sèche et lisse, parfois cirée, de couleur jaune d'or ou marron. Pâte à texture compacte, un peu fibreuse de couleur crème. |
| <b>Goût</b>                | Marqué. Arôme lactique et fumé.  |

### ANECDOTE

*Fromage originaire de l'Italie, il tire son nom du fait qu'il était attaché deux par deux et suspendus à cheval sur les poutres des maisons du sud de l'Italie (Cavallo veut dire à cheval).*

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Aromatique et rond**  
Chardonnay d'Australie

#### Vin rouge



**Fruité et généreux**  
Brunello di Montalcino, Rioja

#### Bière



**Blonde Tranchante**  
Double, Lager

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Gouda fumé
- » Raclette Brézain