



Caciocavallo

D'origine italienne, le Caciocavallo est façonné à la main. Avec l'âge, son goût devient plus prononcé.

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^e siècle.

Il en existe une version fumée.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Filée
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Montréal
Détails	Montréal et environs
Producteur	Saputo
M.G.	24%
Affinage minimum	3 semaine(s)
Famille	Pâte pressée non cuite (pâte filée)
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	Forme de gourde étranglée à son extrémité pour passer un lien. Croûte jaune sèche et lisse, parfois cirée. Pâte de couleur crème à texture compacte, un peu fibreuse.
Goût	Doux. Arômes de beurre et d'amande.

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



Délicat et léger
Soave

Vin rouge



Fruité et léger
Valpolicella, Bardolino

Bière



Blonde Douce
Ale blonde

PRODUITS SIMILAIRES

- » Provolone doux
- » Mozzarella fraîche (Mozzarina, Mozzarella Galbani et autres)