

# Cacio Sburrante

demagi.it/catalogo/affinati/prima-affinatura-affinati/cacio-sburrante-al-piatto/



Non può essere chiamato pecorino, ma definito cacio o formaggio in quanto realizzato non solo con latte di pecora, ma con l'aggiunta del latte di vacca (50% p + 50%v), per questo definito anche formaggio misto o a due latti.

Questa definizione non tutti sanno che deriva dal latino “*caseum*” che attraverso gli anni si è sviluppato in *caxo*, poi *casio*, ancora *cascio*, ed infine si è definitivamente stabilizzato in *càcio*.

Altra provenienza invece per il nome formaggio che deriva dal greco “*formos*”, cioè il paniere di vimini destinato a riporre il latte cagliato, quindi utilizzato appositamente per la produzione del formaggio e per dargli appunto la dimensione. Il “*formos*” greco divenne poi la “*forma*” dei romani che, a sua volta, si trasformò, nell'antico francese, in “*formage*” per arrivare infine ad assumere le moderne versioni dell'italiano “*formaggio*” e del francese “*fromage*”.

Nella lavorazione di questo formaggio la cagliata viene rotta a dimensioni piuttosto grandi infatti si definisce una rottura a “noce-nocciola”, questo la tipologia di fermenti utilizzati sono i motivi per il quale la pasta sarà particolarmente cremosa.

Crosta edibile.

**Ingredienti:** LATTE di pecora e di vacca pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

**Pezzatura:** Kg 1,4 circa;

**Confezionamento:** forma nuda, incartata.

**Durata del prodotto confezionato:** 60 giorni;

## **Caratteristiche del prodotto:**

**Forma:** parallelepipedale a base quadrata, con facce piane e scalzo convesso e arrotondato;

**Aspetto esterno:** crosta sottile di color giallo paglierino, a volte fiorita con colore bianco candido;

**Aspetto interno:** la pasta è di colore bianco tendente al paglierino, molle ed elastica, con un occhiatura abbastanza presente anche se disomogenea nella forma e nella distribuzione;

**Odore:** al naso di panna, burro e lievito, nella crosta a volte fungo champignon;

**Sapore:** al palato si presenta con la pasta leggermente adesiva, ha un sapore delicatissimo ma molto appetitoso, leggermente salato e di media persistenza.

**Disponibilità:** tutto l'anno.

**Abbinamenti gastronomici:** visto la sua delicatezza, ben si presta sia ad essere gustato al naturale, inserito in un tagliere di salumi abbastanza sapidi per far da contrasto con la sua dolcezza oppure visto che oltre a fondere tende a filare leggermente anche per realizzare delle terrine con delle verdure.

**Abbinamenti enologici:** vino bianco leggero e poco aromatico oppure un rosso giovane poco alcolico e delicato.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:**

- Valore energetico KJ 1267 – kcal 306
- Grassi gr 23
- di cui acidi grassi saturi gr 15,79
- Carboidrati gr 1,8
- di cui zuccheri gr 0,39
- Proteine gr 22,43
- Sale gr 0,79

**ALLERGENI:** LATTE e derivati del LATTE.

**Codice prodotto**

00351

**Unità di misura**

Kilo

**Tipo di confezione**

Forma nuda incartata

**Peso per confezione**

Circa 1400 grammi

**Forme per collo**

4 forme

**Modalità di conservazione**

In frigorifero da 0°C a +4 °C

**Mezzo di trasporto**

Refrigerato da 0°C a +4°C

**Durata del prodotto a confezione sigillata**

60 giorni

**Ordine minimo**

1 forma







**Prodotti correlati**

---

- Gli Speciali



## **Lo Spinello**

[Leggi tutto](#)

- Gli Speciali



## **Il Caprineru a latte crudo**

[Leggi tutto](#)



- Gli Speciali



## **Gli Speciali**

Leggi tutto

- Prima Affinatura



## **Formaggio fresco Giovanotto**

Leggi tutto