

There are no translations available.



E' un formaggio da taglio misto, preparato con latte vaccino (80%) e ovino (20%). Chiamato anche caciottone, lo si può apprezzare presso le aziende casearie di tutta la regione. Il latte di vacca e di pecora viene miscelato prima della pastorizzazione, che avviene a 72°C per 30 secondi. Quindi, si passa a innestare i fermenti lattici e il caglio. Una volta avvenuto il coagulo, si rompe la cagliata e la si depone in stampi dal peso standard di 3 chilogrammi. Le forme, per essere asciugate, vengono messe in cassoni a chiusura ermetica e sono prima sottoposte a stufatura a vapore e poi immerse per la necessaria salatura in delle vasche di salamoia per un periodo di 36 ore.

Alla fine di questo processo, si passa alla fase di maturazione, che avviene in celle non ventilate, con un tasso di umidità molto elevato, al 95%. Grazie a questo procedimento si sviluppano muffe naturali, utili a conferire al formaggio la sua nota caratteristica. Dopo i due mesi di stagionatura, le forme vengono pulite e spazzolate sulla crosta.

Il formaggio si presenterà fresco e delicato. Con l'avanzare dei mesi emergerà invece il suo sapore piccantino, caratteristico del latte di pecora.

Tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria dei Formaggi" consultabile [qui](#) ..

