

Caciocavallo affinato in grotta

Il caciocavallo affinato in grotta è un formaggio tipico della Puglia, per questo ne vogliamo tramandare la tradizione così come l'abbiamo appresa dai nostri contadini. Ogni caciocavallo è un pezzo unico, lavorato a mano e fatto con solo latte vaccino raccolto dalle migliori masserie del nostro territorio. Il suo sapore deciso è il frutto di un particolare processo di affinatura che, proprio come un tempo, avviene interamente in un ambiente in pietra scavato nel sottosuolo. Qui il formaggio, nei diversi mesi di stagionatura, respira quell'umidità naturale avvolgendosi di muffe nobili e diventando così il cacio cavallo affinato grotta.



Artigiana®

CASEIFICIO

PUTIGNANO - BARI - ITALY

caseificioartigiana.it 

*Passione e bontà
tutti i giorni*

