

Prodotti locali - CACIOTTA TOSCANA

Caciotta Toscana

Lunedì 13 marzo

Ravioli burro e salvia

Caciotta Toscana

Spinaci all'olio



COMUNE DI
CAPANNORI

CIRFOOD
Feed the future

Caciotta Toscana

La Caciotta è un formaggio nato in epoca relativamente recente, per l'esigenza dei pastori di creare un prodotto più delicato e meno piccante del Pecorino e che potesse essere pronto in un tempo minore.

Con il termine "caciotta" si suole genericamente indicare un formaggio di piccole dimensioni, prodotto nelle regioni dell'Italia centrale. Quella Toscana è la più nota e viene commercializzata in diverse tipologie secondo l'area di provenienza, assumendo sfumature più o meno aromatiche in base al tipo di pascolo e alle differenti percentuali di latte utilizzato. **La caciotta vaccina** si prepara con latte intero vaccino (60-90%) e ovino (40-10%), con l'aggiunta di caglio di vitello. Una volta maturata, assume forma cilindrica di 12-20 centimetri di diametro e altezza inferiore ai 10 centimetri, con caratteristico scalzo stondato. La crosta è giallognola, mentre la pasta, morbida e compatta, è di colore giallo paglierino; il gusto è dolce e ricorda il sapore del latte.

La tradizione di questa caciotta è legata alla particolare qualità del latte che proviene da bovini allevati allo stato semibrado, sui pascoli ad alte quote che conferiscono particolari caratteristiche organolettiche al latte. A rendere tipico il prodotto contribuiscono i tradizionali processi di trasformazione e la stagionatura, in parte responsabili del suo gusto particolare.

Si consuma con la polenta o in insalata con funghi porcini e mele; gli abbinamenti più caratteristici sono con le pere, con pane toscano e con tipici salumi toscani.



COMUNE DI
CAPANNORI



Prodotti locali - CACIOTTA TOSCANA

Caciotta Toscana

Martedì 14 marzo

Pasta all'ortolana

Caciotta Toscana

Fagiolini all'olio



COMUNE DI
CAPANNORI



Caciotta Toscana

La Caciotta è un formaggio nato in epoca relativamente recente, per l'esigenza dei pastori di creare un prodotto più delicato e meno piccante del Pecorino e che potesse essere pronto in un tempo minore.

Con il termine "caciotta" si suole genericamente indicare un formaggio di piccole dimensioni, prodotto nelle regioni dell'Italia centrale. Quella Toscana è la più nota e viene commercializzata in diverse tipologie secondo l'area di provenienza, assumendo sfumature più o meno aromatiche in base al tipo di pascolo e alle differenti percentuali di latte utilizzato. **La caciotta vaccina** si prepara con latte intero vaccino (60-90%) e ovino (40-10%), con l'aggiunta di caglio di vitello. Una volta maturata, assume forma cilindrica di 12-20 centimetri di diametro e altezza inferiore ai 10 centimetri, con caratteristico scalzo stondato. La crosta è giallognola, mentre la pasta, morbida e compatta, è di colore giallo paglierino; il gusto è dolce e ricorda il sapore del latte.

La tradizione di questa caciotta è legata alla particolare qualità del latte che proviene da bovini allevati allo stato semibrado, sui pascoli ad alte quote che conferiscono particolari caratteristiche organolettiche al latte. A rendere tipico il prodotto contribuiscono i tradizionali processi di trasformazione e la stagionatura, in parte responsabili del suo gusto particolare.

Si consuma con la polenta o in insalata con funghi porcini e mele; gli abbinamenti più caratteristici sono con le pere, con pane toscano e con tipici salumi toscani.



COMUNE DI
CAPANNORI

