

*Valcolatte*

## Ser Caciocavallo dolce (provola)



**POCHODZENIE PRODUKTU:**

Apulia



### Opis

Caciocavallo dolce to ser pochodzący z południowych Włoch, jego produkcja jest skoncentrowana w regionach Apuglii, Kampanii i Sycylii. Jest to ser tzw. „pasta filata”, otrzymany w wyniku przetwarzania mleka krów podolica, które są wypasane na wolności, wypas odbywa się na otwartych przestrzeniach bogatych w drzewa. Caciocavallo jest słodkim serem o żółtym intensywnym kolorze, dość zwarty o delikatnym smaku.

### Sugestie

W kuchni ma zastosowanie do przygotowania wielu dań, jak np. smacznych letnich sałatek, do przygotowania pierwszych dań lub do tworzenia kuszących przekąsek lub bruschette. Formy dłużej dojrzewające mogą być stosowane jako ser starty, by dodać smaku makaronom i zupom.

## Dane techniczne

**RODZAJ SERA:**

**CHARAKTERYSTYKA:**

**SMAK:**



**WYGLĄD:**

**SKŁADNIKI:** Mleko, sól, podpuszczka.

**ALERGENY:**

**OPAKOWANIE:**

**WAGA:** Dostępne w całości około 1,5 kg.

**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:**

**KRAJ POCHODZENIA:** Włochy