



CACIOTTA

prodotto stagionato
di Cascina Ollera

Caratteristiche organolettiche

La Caciotta viene lavorata dal caseificio Ollera sia con il latte vaccino che con il latte caprino. La pasta morbida ed equilibrata, leggermente occhiata. La forma è tipica, con scalzo diritto di 7/8 cm e diametro di 10/12 cm, la crosta è leggermente puntinata di colore bianco panna o leggermente paglierino.

La pasta è compatta con rada occhiatura di colore bianco latte. Il sapore è dolce e delicato, ottimo fin dai primi giorni di vita del prodotto e diventa più persistente con l'aumentare della stagionatura.

Tecniche di lavorazione

Il latte viene quasi sempre sottoposto ad un trattamento termico in caldaia alla temperatura di circa 62 gradi centigradi per 20 minuti, mentre la coagulazione avviene a circa 35 gradi centigradi.

Il taglio della cagliata può essere effettuato con taglierine meccaniche oppure, manualmente, con quelle "a lira" con fili distanti 4-5 cm l'uno dall'altro.

La rottura avviene in uno o due momenti successivi, portando i granuli dalla grossezza di una noce a quella di una nocciola. La lavorazione della cagliata è ridotta al minimo, essendo limitata ad una semplice agitazione per migliorare la fuoriuscita dei liquidi; a questa si può aggiungere una semicottura sino a temperature di 40-42 gradi centigradi.

Abbinamenti

Formaggio da tavola ottimo da gustare a fine pasto accompagnata con vini rossi tipici piemontesi.

Se si gusta la versione meno stagionata può essere anche utilizzata per preparare sfiziose ricette piemontesi o di contorno a insalate e condimenti.