

GUSTO e PAESE

IL PIACERE DEL CIBO ITALIANO

Formaggio Grottone bianco IAQUILAT

Dalla tradizione casearia del Sud Italia e dalla voglia di innovare nasce il “Grottone”, formaggio a pasta filata semidura, occhiato e sfogliato.

Caratteristica di questo prodotto è l'aggiunta in fase di lavorazione di batteri propionici, i quali, nella fase di stagionatura, donano al formaggio oltre a una struttura particolare (dovuta allo sviluppo di anidride carbonica che crea all'interno delle forme numerosi “occhi”) un aroma caratteristico.

La sua pasta è di consistenza morbida e pastosa con un sapore dolce.

Ottima nella combinazione con le carni del suino nero casertano, armonico l'accostamento con le confetture di amarena e prugna.

Si abbina bene ai vini del territorio campano: Falanghina, Fiano, Coda di Volpe e Pallegrello bianco.



Tipicità della **Campania**