

CACIOTTO SILANO DOP



PRODOTTO

Il Caciocavallo Silano DOP è un formaggio prodotto con latte di vacca a pasta filata, semiduro;

aspetto: forma ovale o troncoconica con o senza testina, a seconda le consuetudini della zona di produzione, e presenta insenature in corrispondenza dei legacci; la pasta è omogenea, compatta con lievissima occhiatura; la crosta è liscia, sottile, di marcato colore paglierino;

colore: bianco o giallo paglierino più carico all'esterno, meno carico all'interno;

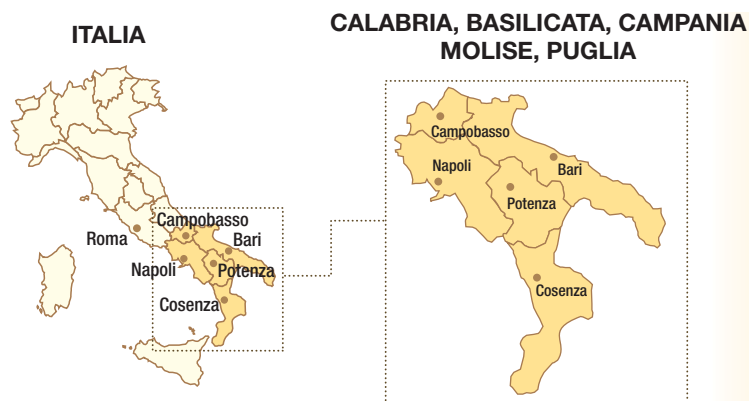
sapore: aromatico, gradevole, si scioglie in bocca; delicato e dolce quando è giovane, diventa piccante a maturazione avanzata;

peso: varia da 1 a 2,5 kg;

stagionatura: minima di 30 gg.

ZONA DI PRODUZIONE

La produzione del Caciocavallo Silano DOP è localizzata nelle aree interne delle regioni Calabria, Basilicata, Campania, Molise e Puglia.



LOGO DELLA DENOMINAZIONE



La scritta Caciocavallo Silano disposta a ovale, aperto in basso, contiene al suo interno un rettangolo con un pino e la scritta DOP esterna, sotto al rettangolo è riportato il riferimento del Regolamento Comunitario di riconoscimento. Questo logo, impresso su ogni forma garantisce che il prodotto è l'autentico Caciocavallo Silano DOP.

Prima dell'immissione sul mercato su ogni forma viene impresso termicamente questo logo ed il numero identificativo attribuito, ad ogni caseificio, dal consorzio di tutela Formaggio caciocavallo Silano, la loro presenza garantisce che il formaggio è l'autentico Caciocavallo Silano DOP.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1263 del 01.07.1996 (pubblicato sulla GUCE L. 163 del 02.07.1996) e Reg. CE n. 1204 del 04.07.2003

Riconoscimento Consorzio Tutela: D.M. 18.08.2006 (G.U. 200 del 29.08.2006)

Riconoscimento Consorzio di Tutela: D.M. 16861 del 5.11.2009

CONTATTI

Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo DOP
Via Forgitelle - 87052 Camigliatello Silano (CS)
Tel. 0984.570832 - Fax 0984.570832
caciocavallosilano@tiscali.it - www.caciocavallosilano.net