

# Scamorza Vaccina Caseificio Pignataro

cod.: FCP-013



**Descrizione:** La Scamorza di Latte Vaccino di Paolo Pignataro è un formaggio a pasta filata, simbolo della tradizione casearia calabrese. Il suo nome deriva dal verbo "scamozzare", che significa "togliere una parte," e richiama una preparazione artigianale che risale a tempi remoti, con antiche testimonianze che attestano la sua presenza in tutta la Calabria e l'Italia meridionale. Caratterizzata da una pelle sottile di colore bianco o paglierino, la Scamorza presenta una pasta interna compatta ed elastica, di colore chiaro. Il maestro casaro Paolo Pignataro secondo la tradizione spezza la pasta filata a mano, plasmandola con maestria nella sua caratteristica forma a pera. Le forme di scamorza vengono tipicamente legate in coppia, creando un aspetto distintivo e affascinante.

Il sapore della Scamorza è dolce e delicato, impreziosito da note aromatiche di latte fresco, rendendola versatile in cucina e ideale per accompagnare molti piatti.

**Ingredienti:** Latte crudo vaccino, caglio, sale.

**Modalità di conservazione:** Conservare in luogo fresco a una temperatura tra +4°C e +8°C. Tempo massimo di conservazione: 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** La Scamorza di Latte Vaccino è apprezzata per la sua consistenza compatta ed elastica, con un sapore dolce che conquista al primo assaggio. Grazie alla sua versatilità, si presta a essere consumata sia fresca che riscaldata, acquistando nuova vita in preparazioni culinarie come gratin e ripieni.

**Aspetto:** Crosta sottile di colore bianco o paglierino, con una pasta interna elastica, chiara e compatta.

**Informazioni aggiuntive:** Disponibile in forme intere o porzionate, confezionate sottovuoto.

**In Cucina:** Si accompagna a verdure fresche, a vini bianchi secchi di bassa gradazione alcolica e può essere utilizzata in cucina per condire paste, frittate, panini, pizze e focacce.

**Perché scegliere la Scamorza di Latte Vaccino di Paolo Pignataro:** Scegliendo la Scamorza di Latte Vaccino di Paolo Pignataro, porti sulla tua tavola un pezzo di autentica tradizione calabrese. Questo formaggio è un valido alleato in cucina, perfetto per arricchire i tuoi piatti quotidiani o per sorprendere gli ospiti durante una cena speciale. Con il suo sapore delicato e versatile, la Scamorza è l'ideale per chi cerca un prodotto di qualità, realizzato con passione e attenzione alle antiche pratiche casearie.

EUR 15,00 / 1Kg  
iva inc.

