PEYNIR VE SÜT ÜRÜNLERI · SERT VE YARI SERT PEYNIRLER

Caciocavallo Silano DOP

Caciocavallo Silano DOP

DOP SOĞUK ZİNCİR

Güney İtalya'nın geleneksel pasta filata peynirlerinden Caciocavallo Silano DOP; çiğ veya kontrollü biçimde termize edilmiş inek sütünden üretilen, yarı sert dokulu, gençken zarif ve olgunlaştıkça daha pikant karakter kazanan koruma altındaki İtalyan peyniridir.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**CACIO-PEPE**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Calabria**
Sertifika	**DOP**
Net Miktar	**500 g**
Satış Birimi	**kg**
Ambalaj	**Salamura poşet**
Koli İçi	**12 adet / koli**
Min. Sipariş	**2 kg**
Raf Ömrü	**90 gün**
GTİP	**0406.90**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +8°C arasında, orijinal ambalajında saklayınız.

ÜRÜN BİLGİSİ

Caciocavallo Silano DOP, Güney İtalya'nın köklü peynir geleneğini temsil eden, yalnızca çiğ inek sütünden üretilen yarı sert ve pasta filata tipi bir peynirdir. Güncel DOP şartnamesine göre süt mandırada 58°C'de 30 saniyeye kadar termize edilebilir. Sütün menşei ve üretim alanı Calabria, Campania, Molise, Puglia ve Basilicata bölgelerinde şartnamede belirtilen belediyelerle sınırlıdır. Peynirin iç yapısı homojen ve kompakt, rengi beyazdan saman sarısına uzanan tonlardadır. Genç olgunlukta daha yumuşak, narin ve hafif tatlı bir karakter gösterirken olgunlaşma ilerledikçe aromatik yoğunluğu artar ve daha belirgin, pikant bir profile dönüşür. İnce ve düzgün kabuğu ile geleneksel oval ya da kesik konik formu Caciocavallo Silano'nun karakteristik özellikleri arasındadır. Profesyonel mutfakta peynir tabağı, antipasti, sıcak sandviç, fırın yemekleri ve sebze uygulamalarında kullanılabilir. Pasta filata yapısı sayesinde ısıtıldığında karakteristik bir erime davranışı gösterir; ızgara, fırın ve sıcak servislerde özellikle değerlidir. Daha olgun ürünler rendelenerek makarna, gnocchi, risotto ve gratinlerde kullanılabilir. Caciocavallo Silano DOP; belirlenmiş süt menşei, kontrollü üretim yöntemi ve minimum olgunlaştırma standardıyla korunan, Güney İtalya'nın gastronomik kimliğiyle güçlü biçimde ilişkilendirilen geleneksel bir DOP peyniridir. Premium şarküteri, restoran ve otel seçkilerinde hem doğrudan servis hem de profesyonel mutfak kullanımı açısından yüksek gastronomik değer taşır.

MUTFAKTA KULLANIM

Caciocavallo Silano DOP, hem doğrudan servis hem de sıcak mutfakta kullanılabilen çok yönlü bir pasta filata peyniridir.

Genç ve orta olgunluktaki ürünler peynir tabağı ve antipasti servislerinde dilim veya parça halinde kullanılabilir. Taze ekmek, focaccia, zeytin, közlenmiş sebzeler ve şarküteri ürünleriyle dengeli bir eşlikçi oluşturur.

Isıtıldığında eriyen yapısı sayesinde ızgara ve fırın uygulamalarında özellikle değerlidir. Kalın dilimler halinde ızgarada veya tavada kontrollü biçimde ısıtılarak sıcak başlangıç olarak servis edilebilir.

Pizza, focaccia, panini, sıcak sandviç, fırın patates, sebze gratinleri ve çeşitli fırın yemeklerinde eriyen peynir olarak kullanılabilir.

Makarna ve gnocchi uygulamalarında küçük parçalar halinde sos içine eklenebilir veya daha olgun ürünler rendelenerek servis sırasında kullanılabilir. Risotto ve polentada son aşamada kullanıldığında hem aromatik yoğunluk hem de dolgunluk sağlar.

Patlıcan, kabak, mantar, domates ve patates gibi sebzelerle uyumludur. Fırınlanmış sebzelerin üzerinde eritilerek veya dolgulu sebze reçetelerinde kullanılabilir.

Daha uzun olgunlaştırılmış Extra ve Gran Riserva tipi ürünler, daha sert ve yoğun aromatik yapıları nedeniyle rendelenmeye ve peynir tabaklarında küçük porsiyonlarla sunulmaya daha uygundur.

Bal, incir, armut, üzüm, meyve reçelleri ve çeşitli kuruyemişler peynirin olgunlaşmış versiyonlarıyla servis edilebilir.

Dış kabuğun tüketilebilirliği, üreticide uygulanan yüzey işlemlerine bağlıdır. DOP şartnamesi renksiz ve şeffaf yüzey işlemlerine izin verdiğinden üretici bilgisi görülmeden kabuğun yenilebilir olduğu varsayılmamalıdır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=caciocavallo-silano-dop

Bu künye 18.11.2026 tarihli katalog verisinden otomatik üretilmiştir. Fiyatlandırma işletme türü, sipariş hacmi ve sevkiyat sıklığına göre yapılır.