



LA TRECCIA

La treccia, altro classico della tradizione casearia, deve il suo nome alla forma che gli viene conferita dall'intreccio, appunto, della pasta filata, che tutt'oggi viene effettuato manualmente, come da tradizione. La sua consistenza è più elastica e nervosa rispetto a quella della classica mozzarella.

Ingredienti

Latte vaccino intero, sale, caglio.
Senza conservanti aggiunti.

Abbinamenti

Da gustare fredda, con pomodori, insalate e pinzimoni di verdure, oppure per la preparazione di piatti caldi.