

## Casatella



La Casatella è un tipico formaggio veneto, che originariamente veniva preparato, oltre che nei caseifici, nelle case delle famiglie contadine utilizzando il poco latte eccedente gli usi alimentari diretti. Molto probabilmente ha preso il nome da "casa", in lingua locale "casada". È un formaggio prodotto con latte vaccino intero, fermenti lattici, sale e caglio. Simile allo stracchino subisce in maturazione una minore acidificazione diventando più dolce, con un gradevole sentore di latte. La pasta è molto morbida e cremosa, lucida, mantecata, fondente in bocca, di colore bianco o lievemente paglierino e la crosta è assente o appena percettibile; il profumo è lieve, latteo e fresco.

**Conservazione** da 0 a 6°C

**Consistenza** pasta molle e morbida dal colore bianco avorio

**Sapore** dolce ma saporito

**Valore energetico** 232 kcal

**Grassi presenti** 20 g

**Proteine** 13 g

**Calcio** 502 mg

**Suggerimenti** da sola o con verdure fresche come la rucola, questo formaggio è ideale per preparare golose piadine.

*Valori nutrizionali medi su 100 grammi di prodotto*