



# Prodotti tradizionali

---

## Caciottina canestrata di Sorrento

---



La caciottina è un formaggio la cui antica origine è ascrivibile alla zona di Sorrento e di tutta la penisola. È un formaggio fresco a pasta tenera, ottenuto da latte bovino che si produce in piccole forme cilindriche, da 20 a 50 grammi. Il procedimento della sua lavorazione prevede che al latte bovino locale riscaldato venga aggiunto il caglio; il formaggio viene messo in forma in dei piccoli cesti di vimini, i canestri da cui deriva il suo nome, lasciato ad asciugare e, in seguito, avvolto in carta pergamenata. È un formaggio dal sapore fresco e delicato, che sa molto di latte, ed è l'accompagnamento ideale per pomodori e verdure sott'olio e alla brace.

Caciottina is a fresh cheese whose ancient origin is linked to Sorrento and the peninsula's area. It's a fresh cheese with a soft dough made of cow milk that is produced in small cylindrical shapes, about 20 to 50 g. each. The production process is to heat up the local cow's milk to which curd is added; the cheese is left in little wicker baskets, from which it's named, and left to dry. Then it's wrapped in parchment paper. It's a fresh and delicate cheese, that tastes a lot like milk, and is a perfect combination for tomatoes and marinated or grilled vegetables.

---

