



Prodotti tradizionali

SCAMOSCIATA



La scamosciata è un gustoso formaggio prodotto nell'area del Beneventano; è caratterizzato da una consistenza morbida, una particolare forma allungata e da un sapore molto delicato. Si ottiene dalla lavorazione del latte vaccino che, una volta filtrato e riscaldato, viene fatto coagulare grazie all'aggiunta del caglio. Successivamente la cagliata viene estratta e ridotta a strisce, per poi essere filata e lavorata con le mani per conferirgli la caratteristica forma allungata. I pezzi che si formano sono prima conservati in salamoia e poi confezionati e commercializzati.

Scamosciata is a tasty cheese produced in the province of Benevento; it is characterised by its soft consistency, a particularly elongated shape and a very delicate flavour. It is obtained from cow milk and once filtered and warmed, is left to coagulate thanks to the addition of curd. Later the curd is pulled out and shaped into strips, to be filata and worked by hand to give it the characteristic elongated shape. The pieces obtained are first preserved in brine and then packaged and sold.

