Общая информация

Слово «качотта» происходит от тосканского слова «качола», которым в центральной части Италии обозначают целый ряд сыров, производимых из молока коров, овец, коз и буйволиц. Такие сыры изготавливаются в виде цилиндрических головок весом от 1 до 8 кг. Период созревания этих сыров довольно короток: от 15 до 45 дней в зависимости от требований, предъявляемых к продукции производителем и клиентами. Сыры данного типа отличаются мягкой текстурой, желтым цветом с белым краем, умеренным ароматом. Производством таких сыров занимаются и небольшие частные сыроварни, и крупные предприятия отрасли.
Традиционная головка качотты имеет цилиндрическую форму диаметром около 20 см и высотой 6-8 см.
Обычный срок созревания качотты – 30 дней, но свежую качотту можно продавать уже на 15-ый день, также этот сыр можно оставить созревать до 45-50 дней.