



Calendario e area di produzione

è prodotto tutto l'anno nell'intera provincia di Treviso.



Profumo e Sapore

Profumo lieve, latteo e fresco. Sapore dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule.

Lavorazione

Si porta il latte a circa 38 gradi, aggiungendovi il caglio liquido. Coagula in 15 - 40 minuti a seconda delle caratteristiche del latte. Dopo una prima rottura della cagliata e una fase di riposo di 45-50 minuti, si opera una seconda rottura (dimensione a noce). Segue lenta agitazione della massa e spurgo per 10 minuti circa. La massa viene successivamente estratta e posta in forme obbligatoriamente cilindriche, per separare il siero. La salatura avviene in salamoia con tempi variabili in funzione delle dimensioni delle forme, da 40 a 120 minuti. Matura in 4-8 giorni e dopo confezionamento su incarto del Consorzio per la tutela è pronta al consumo.

Stagionatura

Non si effettua, poiché va consumata fresca.

Valori nutrizionali

Calorie/100g 290; Umidità 50%; Grassi 18-25%; Proteine superiori al 12%. È formaggio tipico e originario del trevigiano, di vecchia tradizione contadina. La denominazione sembra derivare da "Casa" o "Casada", per la diffusa preparazione, un tempo tipicamente domestica, col poco latte a disposizione della massaia.

Aspetto

Cilindrica, altezza da 5 a 6 cm, diametro da 8 (forma piccola) a 22 cm (forma grande), peso da 250 grammi a 2 kg. Crosta assente, pasta bianca, morbida, cremosa, ammesse poche occhiature minute, profumo lieve, latteo, fresco, sapore dolce, con venature lievemente acidule.

Il Consorzio a tutela della qualità