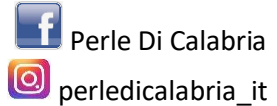




Perle di Calabria

[www.perledicalabria.com](http://www.perledicalabria.com)



**Caciocavallo Silano**



Der Caciocavallo Silano Dop. ist ein guter Käse, der mit frischem Brot in Scheiben geschnitten gegessen werden kann. Diesen Käsen kann man auch in Scheiben schneiden und für ca. 5 Minuten im Ofen oder in der Pfanne (antihafbeschichtete Pfanne bevorzugt verwenden) beidseitig erhitzen. Als Beilage dazu die kalabrische Nduja (Spilinga Nduja – scharfer Brotaufstrich), süßer oder scharfer Speck, Rositi-Pilze oder Steinpilz servieren.

Alles ist in 5 Minuten zubereitet und ein Genuss am Teller, vor allem wenn am Schluss noch ein Schuss Olivenöl Extravergine, etwas Rucola und tropeanische eingelegte rote Zwiebel (Cipolla Sfiziosa) dazu serviert wird. EIN GENUSS!!!

Alle Produkte sind in unserem Online Shop erhältlich.

Caciocavallo Silano: [Caciocavallo Silano | Perle di Calabria](#)

Nduja: [Nduja di spilinga vasetto | Perle di Calabria](#)

Speck süß: [Pancetta tesa dolce | Perle di Calabria](#)

Speck scharf: [Pancetta tesa piccante | Perle di Calabria](#)

Rositi Pilze: [Funghi rositi | Perle di Calabria](#)

Olivenöl: [Olivenöl Extra Vergine di Oliva | Perle di Calabria](#)

Eingelegte Zwiebel: [Cipolla Sfiziosa | Perle di Calabria](#)