

Capra fresca piemontese aromatizzata



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra
- Vacca

A scopi di conservazione oltre che di insaporimento il caprino fresco è stato da sempre cosparso di vari tipi di spezie e di erbe, o con scaglie di tartufo nero, a seconda dei gusti e di quello che può offrire la stagione... Per asciugare e aromatizzare il caprino si può utilizzare inoltre anche la polvere di carbone vegetale.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, morbida ma abbastanza consistente

Sapore: ircino, leggermente acidulo, più il sapore degli aromi aggiunti

Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di peperoncino. Frutta fresca, pane alle noci o all'uva

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: assente

Produzione: da febbraio-marzo a ottobre

Grassi: 40% Mgss

Peso: 100-150 g

Dimensioni: variabili

Produttori: piccoli allevatori-casari del Piemonte (Langhe)



Allevatore di Formaggi

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.