

# Capra fresca piemontese



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Capra
- Vacca

Caprino a fermentazione acida, prodotto cioè non con il caglio animale ma lasciando inacidire naturalmente il latte e facendone poi scolare la parte liquida. Questa lavorazione non prevede una consistente rimozione del siero ed è pertanto destinata a essere consumata in tempi rapidi.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta bianca, molto morbida, a volte stillante siero

**Sapore:** ircino, leggermente acidulo

**Abbinamenti:** Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca. Olive in salamoia. pane alle noci o all'uva

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** caprino, vaccino, intero

**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



Allevatore di Formaggi

**Produttori:** piccoli allevatori-casari delle Langhe

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.