

Capra in foglia



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

La stagionatura del caprino racchiuso in foglie di vari tipi di piante, aromatiche e non (castagno, salvia, vite, acero ecc.), è antica e particolare. Le foglie vengono prima essiccate e lavate con aceto bianco per detergerle da ogni impurità, quindi avvolte intorno al caprino e assicurate con una legatura. Nella foglia il caprino evolve subendo una minore disidratazione e resta quindi più morbido, assumendo inoltre un sapore più spiccato.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianco-avorio, morbida, a volte fondente sotto crosta

Sapore: ircino, leggermente acidulo, con gli aromi trasmessi dalle foglie in cui è stagionato

Abbinamenti: Vini bianchi fruttati o rossi. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Pane alle noci o all'uva

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: variabile

Produzione: da febbraio-marzo a ottobre

Grassi: 40% Mgss



Allevatore di Formaggi

Peso: 100-150 g

Dimensioni: variabili

Produttori: piccoli allevatori-casari del Piemonte

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.