

Capra prato fiorito

Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra



Caprino fresco artigianale a coagulazione acida, aromatizzato con vari tipi di erbe profumate: foglia di basilico rosso, di origano, foglie o fiori di erba cipollina, foglia di finocchietto selvatico, petali di rosa, fiori di nepeta, di tarassaco, allo scalogno affettato.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, morbida ma abbastanza consistente

Sapore: ircino, leggermente acidulo, con gli aromi delle erbe in cui è avvolto

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

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: assente

Produzione: da febbraio-marzo a ottobre

Grassi: 40% Mgss

Peso: 100-200 g

Dimensioni: diametro 10 cm, h 3-4

Produttori: piccoli allevatori-casari del Piemonte



Allevatore di Formaggi

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.