

# 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.