

Capra Mora di Canteuria



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Capra

Tipico formaggio di pura capra lombarda prodotto in Valcuvia, da consumare previo un breve affinamento e il passaggio dallo stadio “fresco” a quello “appassito”. Si produce nella versione “bianca”, ossia al naturale, e nella versione “mora”, ricoperta con cenere vegetale.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina, compatta, morbida

Sapore: intenso, con marcate note ircine

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

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 15 giorni

Produzione: primavera-autunno

Grassi: 40% Mgss

Peso: 0,2-0,3 kg

Dimensioni: diametro 3-4 cm, h 10-12

Produttori: piccoli allevatori-casari del Monferrato

Codice forma: n.d.



Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: n.d.