

# Verde di capra morbido



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Capra

Prodotto di origine recente, anche se la tecnica di produzione è analoga a quella del più celebre formaggio erborinato italiano, che nasce nelle stesse zone: il latte utilizzato in questo caso è però quello caprino che, più aromatico e di “struttura” diversa rispetto a quello vaccino, permette la creazione di un prodotto dalle caratteristiche del tutto peculiari.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina chiara e morbida. Erborinatura celeste-verde chiaro. La crosta è di colore rossiccio chiaro, di norma protetta con carta stagnola

**Sapore:** intenso, con le note ircine e le note dell'erborinatura

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Mostarda piccante di frutta, confettura di fichi. Frutta fresca (pere William). Pane di segale, polenta

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** caprino, intero, pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda, non pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** 80 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 48% Mgss



Allevatore di Formaggi

**Peso:** 10-12 kg

**Dimensioni:** diametro 25-30 cm, h. 30-35

**Produttori:** caseifici della provincia di Novara (Piemonte)

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.