

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.