

Erborinato di capra



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Si tratta di una variante dei più diffusi erborinati di latte vaccino e di latte ovino. Le piccole dimensioni delle forme favoriscono l'erborinatura, mentre il latte caprino offre un sapore più intenso, che si sposa molto bene con i sentori altrettanto forti del penicillo.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: asta avorio compatta, con erborinatura bluastra moderatamente diffusa

Sapore: forte, intenso, con note ircine e note marcate di penicillo

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi
Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: marzo-ottobre

Grassi: 40% Mgss

Peso: 2-3 kg

Dimensioni: diametro 20 cm, h. 15



Allevatore di Formaggi

Produttori: casari del cuneese

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.