

# Lingotto di capra a latte crudo



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Capra

Prodotto caratterizzato dalla grande artigianalità, nato come evoluzione delle classiche robiole di capra piemontesi. La zona di produzione è quella del basso Piemonte, dove gli animali sono alimentati esclusivamente al pascolo. A seconda della stagionatura si distinguono una versione fresca ed una versione più affinata (nelle cantine di Arona, seguendo il Protocollo Guffanti).

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** morbida, più o meno compatta a seconda della stagionatura, crosta biancastra tendente al bruno con la stagionatura

**Sapore:** delicato e acidulo nella versione fresca, più intenso e deciso in quelle stagionate

**Abbinamenti:** vini bianchi fruttati per la versione giovane, rossi corposi per le stagionate, gelatine ai fiori

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** caprino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 20 giorni

**Produzione:** marzo-settembre



Allevatore di Formaggi

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** 0,9-1,5 kg circa

**Dimensioni:** lunghezza 25 cm, h 3-7

**Produttori:** Allevatore - casaro dell'alta Val Bormida

**Codice forma:** 0911612 (fresco) - 0911613 (affinato)

**Codice tagliato:** n.d.