

# Sola di Capra



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Capra

Una nuova rivisitazione della tradizionale Sola Piemontese. Dopo la versione a latte vaccino e quella a latte di pecora viene proposto anche il prodotto a latte di capra.

Viene mantenuta la classica forma rettangolare, con crosta di vari colori.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Forma rettangolare, crosta ammuffita di colore grigio chiaro

**Sapore:** gusto deciso, pasta compatta

**Abbinamenti:** Vini rossi, birre scure. Confettura di uva e di pomodoro verde. Pane integrale

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** di capra pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** Compatta e di colore chiaro

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Produzione:** Tutto l'anno

**Grassi:** 35% Mgss

**Peso:** Circa 1 kg - 1,250 kg

**Dimensioni:** Scalzo cm 5/6, lunghezza cm 30, larghezza cm 15 circa



Allevatore di Formaggi

**Produttori:** Casari della provincia di Cuneo

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.