

Formaggi di Capra a Latte Crudo



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Da un piccolo caseificio a conduzione familiare sito nel cuore delle Langhe ecco una produzione di grandi formaggi di capra.

L' alimentazione degli animali è totalmente controllata, in inverno alla stalla, si alimentano con fieno di erba medica e trito di cereali, in estate al pascolo brado, con erbe spontanee e trito di cereali.

Il formaggio è lavorato con il latte del mattino in aggiunta al latte riposato munto alla sera precedente, mantenuto a temperatura ambiente con aggiunta di caglio di vitello.

Il risultato è un prodotto finissimo e delicato, con profumi aromatici tipici delle erbe di cui si alimentano, adatto ad essere consumato sia fresco che più maturo.

Questa produzione è esclusiva, l'artigiano produce solo per Guffanti !!!

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta morbida compatta. Si presenta di colore bianco latte.

Crosta: "pelle" di geotricum

Sapore: delicato, leggermente acidulo

Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Pane alle noci o all'uva

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo



Allevatore di Formaggi

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 5 giorni

Produzione: da aprile a ottobre

Grassi: 55% Mgss

Peso: variabile secondo la tipologia da 80 gr a 900 gr

Dimensioni: variabile secondo la tipologia

Produttori: casaro del Cuneese

Codice forma: 0911611 dama nera, 0911610 dama bianca, 09 11605
tomino, 39 00049 rocchino, 09 11600 tuma, 09 11612 lingotto

Codice tagliato: n.d.