

Nostrale di capra



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

La capra, si sa, è un animale generoso e caparbio. Dal latte di questo meraviglioso animale si ottengono forme pregiate e saporite: il nostrale ne rappresenta un esempio caratteristico. Sapidità equilibrata e dolcezza ben percepibile rendono questo prodotto davvero unico nel carrello dei formaggi.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta compatta, di colore bianco con occhiatura fine e rada

Sapore: Gusto pieno e sapore intenso, tipico caprino

Abbinamenti: vini rossi, birre chiare. Marmellata di arance, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca, pane all'uva o alle noci.

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta

Salatura: in salamoia

Stagionatura: oltre 6 mesi

Produzione: stagionale

Grassi: 30% MGS

Peso: 2,5 - 3 kg

Dimensioni: Diametro 20 cm, scalzo 8 cm

Produttori: casari dell'alto Piemonte



Allevatore di Formaggi

Codice forma: 770NOC1

Codice tagliato: 770NOC2