

## Capra Rocchino a latte crudo “in fiore”



### Provenienza

- Piemonte

### Tipo di latte

- Capra

Si rinnova la tradizione piemontese del “Prato Fiorito”. La Capra Rocchino – rigorosamente a latte crudo – viene guarnita con fiori essiccati che donano al formaggio profumi intensi e tipici dei pascoli di provenienza degli animali.

### Caratteristiche organolettiche

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

**Crosta:** “pelle” di geotricum, ricoperta di petali di fiori.

**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

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 5 giorni

**Produzione:** da aprile a ottobre

**Grassi:** 55% Mgss

**Peso:** 300 g

**Dimensioni:** diametro 6-7 cm, scalzo 6-7 cm

**Produttori:** casaro del Cuneese



Allevatore di Formaggi

**Codice forma:** 0911616

**Codice tagliato:** nd