

Capra Lago d'Orta



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Novità a latte di capra dal Lago d'Orta.

Un piccolo casaro locale ha sviluppato una produzione di formaggi a coagulazione lattica, secondo la grande tradizione piemontese.

Pochi e selezionati formaggi, da animali liberi al pascolo e che mangiano erbe spontanee.

Disponibili bianche o cenere.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: formaggio a pasta compatta

Sapore: intenso e profumato

Abbinamenti: vini bianchi strutturati, frutta secca e cioccolato fondente

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: fresca e compatta

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 15 giorni



Allevatore di Formaggi

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 300 g

Dimensioni: Diametro 8-10 cm, Scalzo 5-6 cm

Produttori: casaro del Lago d'Orta

Codice forma: 3900012 - 3900013

Codice tagliato: -