

# Capra Ginestra



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Capra

Da una località magica ed incontaminata, immersa nella natura primordiale prealpina, dove l'alto Lago Maggiore si incontra con le generose montagne al confine italo-svizzero nasce la Capra Ginestra, eccellente esempio di formaggio di capra a coagulazione presamica. Gli animali pascolano liberi sui prati circostanti l'azienda agricola e, quando in stalla, si alimentano con il fieno raccolto in estate.

Un circolo virtuoso che permette, al momento della degustazione di questo formaggio sapientemente allevato nelle cantine Guffanti, di riconoscere aromi e sapori della Val Veddasca.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina semidura o dura e lievemente occhiata

**Sapore:** intenso, con note animali, presenta un tono deciso ma bilanciato

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi e invecchiati. Fave e piselli freschi. Arance e fichi. Mostarda di mele cotogne. Pane nero.

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** latte di capra CRUDO

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** semidura



Allevatore di Formaggi

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** minimo 8 mesi

**Produzione:** primavera-estate

**Grassi:** 45% Mgss

**Peso:** circa 2,4 kg

**Dimensioni:** diametro cm 18 circa, scalzo cm 7 circa

**Produttori:** casaro ed allevatore della Val Veddasca

**Codice forma:** 3600080