Allevatore di Formaggi

Capra fresca piemontese aromatizzata



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra
- Vacca

A scopi di conservazione oltre che di insaporimento il caprino fresco è stato da sempre cosparso di vari tipi di spezie e di erbe, o con scaglie di tartufo nero, a seconda dei gusti e di quello che può offrire la stagione… Per asciugare e aromatizzare il caprino si può utilizzare inoltre anche la polvere di carbone vegetale.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, morbida ma abbastanza consistente
Sapore: ircino, leggermente acidulo, più il sapore degli aromi aggiunti
Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di peperoncino. Frutta fresca, pane alle noci o all'uva

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, vaccino, intero, pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: assente
Produzione: da febbraio-marzo a ottobre
Grassi: 40% Mgss
Peso: 100-150 g
Dimensioni: variabili
Produttori: piccoli allevatori-casari del Piemonte (Langhe)

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Codice forma: n.d.
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038