Allevatore di Formaggi

Capra fresca piemontese



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra
- Vacca

Caprino a fermentazione acida, prodotto cioè non con il caglio animale ma lasciando inacidire naturalmente il latte e facendone poi scolare la parte liquida. Questa lavorazione non prevede una consistente rimozione del siero ed è pertanto destinata a essere consumata in tempi rapidi.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, molto morbida, a volte stillante siero
Sapore: ircino, leggermente acidulo
Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca. Olive in salamoia. pane alle noci o all'uva

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, vaccino, intero
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

© 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

Produttori: piccoli allevatori-casari delle Langhe
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