

Capra fresca Valcuvia



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Capra

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

Esiste anche la versione aromatizzata alle erbe e alle spezie, nonché asciugata nella cenere vegetale e affinata.

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, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: assente

Produzione: da febbraio-marzo a ottobre



Allevatore di Formaggi

Grassi: 40% Mgss

Peso: 100-150 g

Dimensioni: variabili

Produttori: piccoli allevatori-casari della Valcuvia (Lombardia)

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.