Allevatore di Formaggi

Erborinato di capra

Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Si tratta di una variante dei più diffusi erborinati di latte vaccino e di latte ovino. Le piccole dimensioni delle forme favoriscono l'erborinatura, mentre il latte caprino offre un sapore più intenso, che si sposa molto bene con i sentori altrettanto forti del penicillo.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: asta avorio compatta, con erborinatura bluastra moderatamente diffusa
Sapore: forte, intenso, con note ircine e note marcate di penicillo
Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 90 giorni
Produzione: marzo-ottobre
Grassi: 40% Mgss
Peso: 2-3 kg
Dimensioni: diametro 20 cm, h. 15

© 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: casari del cuneese
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