

Lingotto di capra a latte crudo



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Prodotto caratterizzato dalla grande artigianalità, nato come evoluzione delle classiche robiole di capra piemontesi. La zona di produzione è quella del basso Piemonte, dove gli animali sono alimentati esclusivamente al pascolo. A seconda della stagionatura si distinguono una versione fresca ed una versione più affinata (nelle cantine di Arona, seguendo il Protocollo Guffanti).

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: morbida, più o meno compatta a seconda della stagionatura, crosta biancastra tendente al bruno con la stagionatura

Sapore: delicato e acidulo nella versione fresca, più intenso e deciso in quelle stagionate

Abbinamenti: vini bianchi fruttati per la versione giovane, rossi corposi per le stagionate, gelatine ai fiori

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 20 giorni

Produzione: marzo-settembre



Allevatore di Formaggi

Grassi: 40% Mgss

Peso: 0,9-1,5 kg circa

Dimensioni: lunghezza 25 cm, h 3-7

Produttori: Allevatore - casaro dell'alta Val Bormida

Codice forma: 0911612 (fresco) - 0911613 (affinato)

Codice tagliato: n.d.