Allevatore di Formaggi

Paglierina di Capra

Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Il nome “paglierina ” viene da una ricetta lontana 100 anni, infatti era attorno al 1890, quando dopo il taglio della paglia fresca alcuni produttori del Torinese la utilizzavano per stagionarci sotto e brevemente questi piccoli formaggi freschi , che divenivano cremosi.

Oggi la paglia non la si utilizza più ma il nome resta, come l ‘aspetto di questo formaggio tipico del Piemonte.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta rugosa da geotricum e muffettata di bianco
Sapore: gentilmente ircino, lungo all'assaggio
Abbinamenti: vini bianchi con struttura, rossi locali leggeri (Croatina, Vespolina, Coste del Sesia)

Caratteristiche tecniche

Latte: latte crudo di capra
Lavorazione: artigianale
Pasta: compatta al centro, cremosa nel sottocrosta
Salatura: a secco
Stagionatura: entro 60 giorni
Produzione: annuale
Grassi: 16,50 % MGSS
Peso: 250/300 gr

© 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

Dimensioni: tonde o quadre
Produttori: un solo produttore
Codice forma: 3900022

© 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