

Capra Anzaschina Stagionata



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Prodotto a latte di capra (coagulazione presamica) dalla Valle Anzasca, frutto del latte di capre camosciate autoctone.

Disponibile stagionata nelle nostre cantine, nel periodo di lattazione degli animali, da marzo ad ottobre.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Formaggio tipico da tavola a pasta molle, con tipica muffa candida in crosta

Sapore: Dolce e delicato, con sentore erbaceo

Abbinamenti: vini bianchi con struttura, rossi locali leggeri (Croatina, Vespolina, Coste del Sesia)

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino termizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: molle ed elastica con piccole occhiature. Più morbida in prossimità della crosta.

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 25 giorni

Produzione: marzo-ottobre

Grassi: 23% Mgss

Peso: 250-300 gr. circa



Allevatore di Formaggi

Dimensioni: diametro cm 10, scalzo cm 4

Produttori: Casari della Valle Anzasca

Codice forma: 3600202

Codice tagliato: N/A