

Torta di Peghera di capra



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Capra

Questa produzione a latte di capra è la sorella della già nota torta di Peghera vaccina, quindi un formaggio a crosta lavata, lavorato con una tecnica che ci regala una squisita maturazione centripeta, che diventa sempre più intrigante con la stagionatura.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: più o meno cremoso a seconda della stagionatura

Sapore: delicatamente ircino

Abbinamenti: Vini rossi di medio corpo, vini rossi leggeri in genere birre di stile bianche

Caratteristiche tecniche

Latte: latte di capra pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, crosta lavata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 45 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 35 g

Peso: 1.5 kg

Dimensioni: diametro 18 cm, h. 3/4 cm

Produttori: casari della Val Taleggio

Codice forma: 1501071



Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: n.d.