

# Capra Rocchino a latte crudo (bianca e nera)

## Provenienza

- Piemonte



## Tipo di latte

- Capra

Da un piccolo caseificio a conduzione familiare sito nel cuore delle Langhe ecco una produzione di grandi formaggi di capra.

L' alimentazione degli animali è totalmente controllata, in inverno alla stalla, si alimentano con fieno di erba medica e trito di cereali, in estate al pascolo brado, con erbe spontanee e trito di cereali.

Il formaggio è lavorato con il latte del mattino in aggiunta al latte riposato munto alla sera precedente, mantenuto a temperatura ambiente con aggiunta di caglio di vitello.

Il risultato è un prodotto finissimo e delicato, con profumi aromatici tipici delle erbe di cui si alimentano, adatto ad essere consumato sia fresco che più maturo.

La versione a crosta nera è ottenuta cospargendo la crosta con carbone vegetale.

Questa produzione è esclusiva, l'artigiano produce solo per Guffanti!

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta morbida compatta. Si presenta di colore bianco latte.

Crosta: "pelle" di geotricum

**Sapore:** delicato, leggermente acidulo

**Abbinamenti:** Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Pane alle noci o all'uva



Allevatore di Formaggi

### **Caratteristiche tecniche**

**Latte:** caprino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 5 giorni

**Produzione:** da aprile a ottobre

**Grassi:** 55% Mgss

**Peso:** circa 300 Gr.

**Dimensioni:** diametro cm 4, scalzo cm 6 circa

**Produttori:** casaro del Cuneese

**Codice forma:** 3900049 (bianca) - 3900051 (nera)

**Codice tagliato:** n.d.