

Capra Ginestra



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Capra

Da una località magica ed incontaminata, immersa nella natura primordiale prealpina, dove l'alto Lago Maggiore si incontra con le generose montagne al confine italo-svizzero nasce la Capra Ginestra, eccellente esempio di formaggio di capra a coagulazione presamica. Gli animali pascolano liberi sui prati circostanti l'azienda agricola e, quando in stalla, si alimentano con il fieno raccolto in estate.

Un circolo virtuoso che permette, al momento della degustazione di questo formaggio sapientemente allevato nelle cantine Guffanti, di riconoscere aromi e sapori della Val Veddasca.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina semidura o dura e lievemente occhiata

Sapore: intenso, con note animali, presenta un tono deciso ma bilanciato

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Fave e piselli freschi. Arance e fichi. Mostarda di mele cotogne. Pane nero.

Caratteristiche tecniche

Latte: latte di capra CRUDO

Lavorazione: artigianale

Pasta: semidura



Allevatore di Formaggi

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 8 mesi

Produzione: primavera-estate

Grassi: 45% Mgss

Peso: circa 2,4 kg

Dimensioni: diametro cm 18 circa, scalzo cm 7 circa

Produttori: casaro ed allevatore della Val Veddasca

Codice forma: 3600080