Allevatore di Formaggi

Capra a caglio vegetale

Provenienza

- Basilicata

Tipo di latte

- Capra

Una novità per l'estate 2022: la Capra a caglio vegetale.
Morbido e delicato formaggio a pasta fresca da latte intero di capra .
L'area di produzione è nei comuni dell'entroterra lucano dove si ritrovano, capre autoctone facciute e murscenare che producono un latte da cui si ricava un formaggio ricco di suggestioni.
Prodotto secondo la tradizione, con aggiunta di caglio vegetale da cardo spinoso (*cynara cardunculus*) da capre al pascolo che, nelle aree cosiddette marginali della Basilicata hanno da sempre il loro habitat naturale, ed è qui che il casaro produce da generazioni i propri formaggi tradizionali.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Crosta di olore giallo paglierino con presenza di rigature tipiche . Pasta elastica, solubile, bianca-perlacea leggermente paglierina a stagionatura avanzata, con rare occhiature.

Sapore: Tipico di capra fruttato di mandorla amara di seme di albicocca speziato freddo.
Abbinamenti: Vini rossi leggeri amabili, vini bianchi freschi asciutti con un buon bouquet. Vini frizzanti rossi. In cucina nelle insalate con le

© 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

olive i cetriolini e con i pomodorini ripieni. Miele d'arancio. Pane di segale.

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 15 giorni
Produzione: primavera-estate
Grassi: 27%-29% Mgss (fresco); 30%-35% Mgss (stagionato)
Peso: 1 kg circa
Dimensioni: diametro 15 cm circa
Produttori: casaro allevatore della Basilicata
Codice forma: 2200020
Codice tagliato: N/D

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.