

# Capra in foglia



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Capra

La stagionatura del caprino racchiuso in foglie di vari tipi di piante, aromatiche e non (castagno, salvia, vite, acero ecc.), è antica e particolare. Le foglie vengono prima essiccate e lavate con aceto bianco per detergerle da ogni impurità, quindi avvolte intorno al caprino e assicurate con una legatura. Nella foglia il caprino evolve subendo una minore disidratazione e resta quindi più morbido, assumendo inoltre un sapore più spiccato.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta bianco-avorio, morbida, a volte fondente sotto crosta

**Sapore:** ircino, leggermente acidulo, con gli aromi trasmessi dalle foglie in cui è stagionato

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

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** caprino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda, non pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** variabile

**Produzione:** da febbraio-marzo a ottobre

**Grassi:** 40% Mgss



Formaggi per Tradizione

**Peso:** 100-150 g

**Dimensioni:** variabili

**Produttori:** piccoli allevatori-casari del Piemonte