

Caprino biellese naturale / cenere



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Questo prodotto viene fatto esclusivamente con latte di capra Saanen intero lavorato a crudo, rispettando così tutti i ceppi di batteri lattici, lieviti e muffe presenti nelle stalle del produttore.

L'acidificazione avviene a temperatura ambiente e la coagulazione dura 24 ore. Successivamente si ha lo sgrondo del siero direttamente negli stampi e la salatura; nel caso viene aggiunta in seguito la cenere in crosta.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina, 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

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 55% Mgss



Formaggi per Tradizione

Peso: 0.300 kg circa

Dimensioni: diametro 8 /10cm, h 4

Produttori: casaro del biellese