

Capra Mista Sabauda



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra
- Pecora

Formaggio di capra prodotto dai casari del Piemonte nord-orientale, dopo una stagionatura in ambienti sotterranei per un periodo di almeno 45 giorni.

Una crosta sottile e chiara ne caratterizza l'aspetto delicato, tipico del buon formaggio da tavola semplice nella forma ma di grande sostanza.

Ottimo l'abbinamento con vini rossi piemontesi.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: forma cilindrica, pasta morbida

Sapore: delicato e profumato, con morbido sentore di capra

Abbinamenti: Vini rossi, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca, pane alle noci o all'uva

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, ovino pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: di coltre bianco, morbida

Salatura: in salamoia

Stagionatura: 45 giorni

Produzione: stagionale a seconda della disponibilità del latte di capra



Formaggi per Tradizione

Grassi: 45% Mgss

Peso: 500 gr.

Dimensioni: diametro 8 cm, altezza 7 cm

Produttori: Casari del Piemonte Nord-Orientale