

Paglierina di Capra



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Il nome “paglierina” viene da una ricetta lontana 100 anni, infatti era attorno al 1890, quando dopo il taglio della paglia fresca alcuni produttori del Torinese la utilizzavano per stagionarci sotto e brevemente questi piccoli formaggi freschi, che divenivano cremosi.

Oggi la paglia non la si utilizza più ma il nome resta, come l'aspetto di questo formaggio tipico del Piemonte.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta rugosa da geotricum e muffettata di bianco

Sapore: gentilmente ircino, lungo all'assaggio

Abbinamenti: vini bianchi con struttura, rossi locali leggeri (Croatina, Vespolina, Coste del Sesia)

Caratteristiche tecniche

Latte: latte crudo di capra

Lavorazione: artigianale

Pasta: compatta al centro, cremosa nel sottocrosta

Salatura: a secco

Stagionatura: entro 60 giorni

Produzione: annuale

Grassi: 16,50 % MGSS

Peso: 250/300 gr



Formaggi per Tradizione

Dimensioni: tonde o quadre

Produttori: un solo produttore