

Capra Anzaschina Stagionata



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Prodotto a latte di capra (coagulazione presamica) dalla Valle Anzasca, frutto del latte di capre camosciate autoctone.

Disponibile stagionata nelle nostre cantine.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Formaggio tipico da tavola a pasta molle, con tipica muffa candida in crosta

Sapore: Dolce e delicato, con sentore erbaceo

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

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: molle ed elastica con piccole occhiature. Più morbida in prossimità della crosta.

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 25 giorni

Produzione: marzo-ottobre

Grassi: 23% Mgss

Peso: 250-300 gr. circa

Dimensioni: diametro cm 10, scalzo cm 4



Formaggi per Tradizione

Produttori: Casari della Valle Anzasca