

# Capra Sarda di Montagna



## Provenienza

- Sardegna

## Tipo di latte

- Capra

Formaggio prodotto con latte di capre di razza Sarda (pezzata e minuta) e di razza Maltese bianca (più grande) allevate allo stato brado sul Monte Linas. Il latte è termizzato a circa 50 gradi.

Così nasce la capra sarda di montagna che noi accompagniamo nelle nostre cantine fino al momento in cui questo straordinario formaggio caprino riesce a dare il meglio di se stesso nel trionfo di una filiera di eccellenza e a testimonianza dei valori veri del mondo caseario.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** crosta marrone, rigata, forma cilindrica.

**Sapore:** gradevole, deciso

**Abbinamenti:** Miele di Esfodelo, Barbera d'Asti

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** latte di capra, caglio di agnello, sale

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** paglierina, compatta

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** superiore ai 60 giorni

**Produzione:** stagionale

**Grassi:** 50.10% Mgss

**Peso:** 3,2 - 3,6 kg



Formaggi per Tradizione

**Dimensioni:** diametro 18 , scalzo 12 cm

**Produttori:** casari della Sardegna