

Capra Rocchino a latte crudo “in fiore”



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Si rinnova la tradizione piemontese del “Prato Fiorito”. La Capra Rocchino – rigorosamente a latte crudo – viene guarnita con fiori essiccati che donano al formaggio profumi intensi e tipici dei pascoli di provenienza degli animali.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta morbida compatta. Si presenta di colore bianco latte.

Crosta: “pelle” di geotricum, ricoperta di petali di fiori.

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 5 giorni

Produzione: da aprile a ottobre

Grassi: 55% Mgss

Peso: 300 g

Dimensioni: diametro 6-7 cm, scalzo 6-7 cm

Produttori: casaro del Cuneese