

Lingottino di capra a latte crudo “in fiore”



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Una versione nuovissima del grande classico “Prato Fiorito” piemontese, a partire dalla base del formaggio di latte di caprino “Lingotto”. Il latte crudo del Lingotto è guarnito con fiori secchi che conferiscono al formaggio aromi intensi e tipici dei pascoli degli animali.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: morbida, più o meno compatta a seconda della stagionatura, crosta biancastra tendente al bruno con la stagionatura, coperta di petali di fiori

Sapore: delicato e acidulo

Abbinamenti: vini bianchi fruttati, gelatine ai fiori

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 20 giorni

Produzione: da aprile a ottobre

Grassi: 44% Mgss

Peso: 150-200 g

Dimensioni: 10x6 cm, scalzo 2 cm



Formaggi per Tradizione

Produttori: casaro del Cuneese