Capra Mista Sabauda



Descrizione

Formaggio di capra e pecora prodotto dai casari del Piemonte nord-orientale, dopo una stagionatura in ambienti sotterranei per un periodo di almeno 45 giorni.

Una crosta sottile e chiara ne caratterizza l’aspetto delicato, tipico del buon formaggio da tavola semplice nella forma ma di grande sostanza.

Ottimo l’abbinamento con vini rossi piemontesi.

ACQUISTALO NELLO SHOP >> [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Forma cilindrica, pasta morbida

Sapore

Delicato e profumato, con morbido sentore di capra

Abbinamenti

Vini rossi, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca, pane alle noci o all'uva

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Capra, Pecora
- **Latte:** caprino, ovino pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** colore bianco, morbida
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** 45 giorni
- **Produzione:** stagionale a seconda della disponibilità del latte di capra
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 500 gr.
- **Dimensioni:** diametro 8 cm, altezza 7 cm
- **Produttori:** Casari del Piemonte Nord-Orientale
- **Codice Forma:** 3000034