Capra Rocchino a latte crudo (bianca e nera)



Descrizione

Da un piccolo caseificio a conduzione familiare sito nel cuore delle Langhe ecco una produzione di grandi formaggi di capra. L' alimentazione degli animali è totalmente controllata, in inverno alla stalla, si alimentano con fieno di erba medica e trito di cereali, in estate al pascolo brado, con erbe spontanee e trito di cereali. Il formaggio è lavorato con il latte del mattino in aggiunta al latte riposato munto alla sera precedente, mantenuto a temperatura ambiente con aggiunta di caglio di vitello. Il risultato è un prodotto finissimo e delicato, con profumi aromatici tipici delle erbe di cui si alimentano, adatto ad essere consumato sia fresco che più maturo. La versione a crosta nera è ottenuta cospargendo la crosta con carbone vegetale. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button] GUARDA IL VIDEO

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Capra
- **Latte:** caprino, crudo, intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 5 giorni
- **Produzione:** da aprile a ottobre
- **Grassi:** 55% Mgss
- **Peso:** circa 300 Gr.
- **Dimensioni:** diametro cm 4, scalzo cm 6 circa
- **Produttori:** casaro del Cuneese
- **Codice Forma:** 3900049 (bianca) - 3900051 (nera)
- **Codice tagliato:** n.d.