Lingotto di capra a latte crudo



Descrizione

Prodotto caratterizzato dalla grande artigianalità, nato come evoluzione delle classiche robiole di capra piemontesi. La zona di produzione è quella del basso Piemonte, dove gli animali sono alimentati esclusivamente al pascolo. A seconda della stagionatura si distinguono una versione fresca ed una versione più affinata (nelle cantine di Arona, seguendo il Protocollo Guffanti). **ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

morbida, più o meno compatta a seconda della stagionatura, crosta biancastra tendente al bruno con la stagionatura

Sapore

delicato e acidulo nella versione fresca, più intenso e deciso in quelle stagionate

Abbinamenti

vini bianchi fruttati per la versione giovane, rossi corposi per le stagionate, gelatine ai fiori

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Capra
- **Latte:** caprino, crudo, intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 20 giorni
- **Produzione:** marzo-settembre
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 1-2 kg
- **Dimensioni:** lunghezza 25 cm, h 3-7
- **Produttori:** Allevatore - casaro dell'alta Val Bormida
- **Codice Forma:** 0911612 (fresco) - 0911613 (affinato)
- **Codice tagliato:** n.d.