Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Stracchino di capra



Descrizione

La tecnica e la lavorazione sono simili a quella dei formaggi “stracchini” della Lombardia a pasta cruda prodotti principalmente dopo la discesa dall’alpeggio (quando il bestiame era “stracco”, ovvero stanco): questa produzione tuttavia utilizza esclusivamente il latte crudo di capra, che le conferisce caratteristiche del tutto uniche.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta color avorio tendente al giallo, abbastanza compatta, più fondente verso l’esterno, con rara occhiatura. Crosta lavata rossiccia tendente al marrone , con fioriture grigio-azzurre

Sapore

molto intenso, penetrante, con una punta acidula e ricche note ircine

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati. Miele aromatico. Frutta fresca (Pera Passacrassana, ciliege…). Pane nero di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Capra
- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 45 giorni
- **Produzione:** Estiva
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 2 kg ca
- **Dimensioni:** b. 20x20 cm, h. 6
- **Produttori:** casari artigiani dell’alta Lombardia
- **Codice Forma:** 1017121
- **Codice tagliato:** n.d.