Torta di Peghera di capra



Descrizione

Questa produzione a latte di capra è la sorella della già nota torta di Peghera vaccina, quindi un formaggio a crosta lavata, lavorato con una tecnica che ci regala una squisita maturazione centripeta, che diventa sempre più intrigante con la stagionatura. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

più o meno cremoso a seconda della stagionatura

Sapore

delicatamente ircino

Abbinamenti

Vini rossi di medio corpo, vini rossi leggeri in genere birre di stile blanche

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Capra
- **Latte:** caprino pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** crosta lavata, cruda
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 45 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 35 Mgss
- **Peso:** 1.5 kg
- **Dimensioni:** diametro 18 cm, h. 3/4 cm
- **Produttori:** casari della Val Taleggio
- **Codice Forma:** 1501071
- **Codice tagliato:** n.d.