



Allevatore di Formaggi

## 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. [guffanti\_pdf\_button]

### Caratteristiche

---

#### Regione



Lombardia

#### Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

#### 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.