Allevatore di Formaggi

Capra fresca piemontese



Descrizione

Questo caprino a fermentazione acida si distingue per una lavorazione che esclude il caglio animale. Il formaggio è ottenuto lasciando inacidire naturalmente il latte e successivamente facendone scolare la parte liquida. Questo processo non prevede una consistente rimozione del siero, rendendo il prodotto ideale per un consumo rapido.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta bianca, molto morbida, a volte stillante siero

Sapore

ircino, leggermente acidulo

Abbinamenti

Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca. Olive in salamoia. pane alle noci o all’uva

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, ovino, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** assente
- **Produzione:** da febbraio-marzo a ottobre
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 100-150 g
- **Diametro:** variabili
- **Produttori:** piccoli allevatori-casari delle Langhe
- **Codice Forma:** 5900007 - 0909467