



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



Piemonte

#### Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

#### 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:** caprino, intero, 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