Capra fresca piemontese aromatizzata



Descrizione

Per scopi sia conservativi che di insaporimento, il caprino fresco è da sempre arricchito con vari tipi di spezie ed erbe. In questa versione vengono utilizzate erbe aromatiche e profumi di campo, a seconda dei gusti e delle offerte stagionali. La polvere di carbone vegetale può essere impiegata anche per asciugare e aromatizzare il caprino. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta bianca, morbida ma abbastanza consistente

Sapore

ircino, leggermente acidulo, più il sapore degli aromi aggiunti

Abbinamenti

Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di peperoncino. Frutta fresca, pane alle noci o all’uva

Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino, intero, ovino, pastorizzato, 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 del Piemonte (Langhe)
- **Codice Forma:** 5900008 - 0909466