Capra in foglia



Descrizione

La stagionatura del caprino, avvolto in foglie di varie piante, sia aromatiche che non (come castagno, salvia, vite o acero), è una pratica antica e distintiva. Le foglie vengono preventivamente essiccate e deterse con aceto bianco per garantirne la purezza, quindi avvolte con cura intorno al caprino e assicurate con una legatura. All'interno dell'involucro fogliare, il caprino evolve subendo una minore disidratazione, mantenendo così una maggiore morbidezza e sviluppando al contempo un sapore più spiccato e complesso. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta bianco-avorio, morbida, a volte fondente sotto crosta

Sapore

ircino, leggermente acidulo, con gli aromi trasmessi dalle foglie in cui è+ stagionato

Abbinamenti

Vini bianchi fruttati o rossi. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Pane alle noci o all’uva

Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino, crudo, intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** variabile
- **Produzione:** da febbraio-marzo a ottobre
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 100-150 g
- **Diametro:** variabili
- **Produttori:** piccoli allevatori-casari del Piemonte
- **Codice Forma:** 0909449 — 0909450 – 0909453 - 0909454