# Capra prato fiorito



## Descrizione

Questo caprino fresco artigianale si caratterizza per la sua coagulazione acida e la ricca aromatizzazione con una selezione di erbe e fiori profumati. Tra gli ingredienti utilizzati figurano foglia di basilico rosso, origano, foglie o fiori di erba cipollina, foglia di finocchietto selvatico, petali di rosa, fiori di nepeta, tarassaco e scalogno affettato. [guffanti_pdf_button]

## Caratteristiche

### Regione




### Origine Latte




### Aspetto

pasta bianca, morbida ma abbastanza consistente

### Sapore

ircino, leggermente acidulo, con gli aromi delle erbe in cui è avvolto

**Abbinamenti**

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

## Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino, intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** assente
- **Produzione:** da febbraio-marzo a ottobre
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 100-200 g
- **Diametro:** diametro 10 cm, h 3-4
- **Produttori:** piccoli allevatori-casari del Piemonte
- **Codice Forma:** 2200002