

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 seccoStagionatura: 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