Capra Rocchino a latte crudo “in fiore”



Descrizione

La tradizione piemontese del "Prato Fiorito" si rinnova con la **Capra Rocchino**. Rigorasamente a latte crudo, questa specialità viene guarnita con fiori essiccati che non solo la abbelliscono, ma conferiscono al formaggio profumi intensi e tipici dei pascoli di provenienza degli animali. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspettopasta morbida compatta. Si presenta di colore bianco latte. Crosta: “pelle” di geotricum, ricoperta di petali di fiori. **Sapore**delicato, leggermente acidulo**Abbinamenti**Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Pane alle noci o all’uva

Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino, crudo, intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 5 giorni
- **Produzione:** da aprile a ottobre
- **Grassi:** 55% Mgss
- **Peso:** 300 g
- **Diametro:** diametro 6-7 cm, scalzo 6-7 cm
- **Produttori:** casaro del Cuneese
- **Codice Forma:** 3900053 (Rocchino) – 0911616 (Lingottino)