



Allevatore di Formaggi

Erborinato di capra



Descrizione

Interpretazione a latte caprino del classico formaggio vaccino a pasta erborinata.

Le sue dimensioni contenute ne ottimizzano l'erborinatura, ottenuta con inoculazione di penicillium roqueforti.

Il latte caprino conferisce un gusto intenso, che si armonizza perfettamente con i sentori decisi del penicillo. La stagionatura permette di massimizzare le note ircine e vegetali già naturalmente presenti nelle versioni più fresche.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Piemonte

Origine Latte



Bufala

Capra

Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

Pasta avorio compatta, con erborinatura bluastra moderatamente diffusa

Sapore

Forte, intenso, con note ircine e note marcate di penicillo

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino, crudo, intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, erborinata, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 90 giorni
- **Produzione:** marzo-ottobre
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 2-3 kg
- **Diametro:** diametro 20 cm, h. 15
- **Produttori:** casari del cuneese
- **Codice Forma:** 98GER14
- **Codice tagliato:** 98GER15