Lingottino di capra a latte crudo “in fiore”



Descrizione

Una nuovissima versione del grande classico piemontese “Prato Fiorito”. Come base di lavorazione viene impiegato il formaggio di latte caprino “Lingotto” (link a Lingotto). Il latte crudo del Lingotto è guarnito con fiori secchi che conferiscono al formaggio aromi intensi, tipici dei pascoli degli animali. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

morbida, più o meno compatta a seconda della stagionatura, crosta biancastra tendente al bruno con la stagionatura, coperta di petali di fiori

Sapore

delicato e con note di leggera acidità, dovute alla coagulazione lattica (senza uso di caglio)

Abbinamenti

vini bianchi fruttati, gelatine ai fiori

Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino, crudo, intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 20 giorni
- **Produzione:** da aprile a ottobre
- **Grassi:** 44% Mgss
- **Peso:** 150 - 200 g
- **Diametro:** 10x6 cm, scalzo 2 cm
- **Produttori:** casaro allevatore del Cuneese
- **Codice Forma:** 3900053