Sola di capra



Descrizione

Una ulteriore rivisitazione della tradizionale “Sola” piemontese. Dopo la versione a latte vaccino e quella a latte di pecora viene proposto anche il prodotto a latte di capra.

Viene mantenuta la classica forma rettangolare, con crosta di vari colori.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Forma rettangolare, crosta ammuffita di colore grigio chiaro

Sapore

deciso con note ircine

Abbinamenti

Vini rossi, birre scure. Confettura di uva e di pomodoro verde. Pane integrale

Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** compatta e di colore chiaro
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 35% Mgss
- **Peso:** 1 kg
- **Diametro:** Scalzo cm 5/6, lunghezza cm 30, larghezza cm 15 circa
- **Produttori:** Casari della provincia di Cuneo
- **Codice Forma:** 1017122
- **Codice tagliato:** 1017131