Verde di capra morbido



Descrizione

Prodotto di origine recente, anche se la tecnica di produzione è analoga a quella del più celebre formaggio erborinato italiano, che nasce nelle stesse zone: il latte utilizzato in questo caso è però quello caprino che, più aromatico e di “struttura” diversa rispetto a quello vaccino, permette la creazione di un prodotto dalle caratteristiche del tutto originali.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina chiara e morbida. Erborinatura celeste-verde chiaro. La crosta è di colore rossiccio chiaro, di norma protetta con carta stagnola

Sapore

intenso, con note ircine e note fungine tipiche dell’erborinatura

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Mostarda piccante di frutta, confettura di fichi. Frutta fresca (pere William). Pane di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino, intero, pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 80 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 48% Mgss
- **Peso:** 10 -12 kg
- **Diametro:** diametro 25-30 cm, h. 30-35
- **Produttori:** caseifici della provincia di Novara (Piemonte)
- **Codice Forma:** 1007311
- **Codice tagliato:** 1007312