Allevatore di Formaggi

Lingotto di capra a latte crudo



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Prodotto caratterizzato dalla grande artigianalità, nato come evoluzione delle classiche robiole di capra piemontesi. La zona di produzione è quella del basso Piemonte, dove gli animali sono alimentati esclusivamente al pascolo. A seconda della stagionatura si distinguono una versione fresca ed una versione più affinata (nelle cantine di Arona, seguendo il Protocollo Guffanti).

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: morbida, più o meno compatta a seconda della stagionatura, crosta biancastra tendente al bruno con la stagionatura
Sapore: delicato e acidulo nella versione fresca, più intenso e deciso in quelle stagionate
Abbinamenti: vini bianchi fruttati per la versione giovane, rossi corposi per le stagionate, gelatine ai fiori

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 20 giorni
Produzione: marzo-settembre

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Grassi: 40% Mgss
Peso: 0,9-1,5 kg circa
Dimensioni: lunghezza 25 cm, h 3-7
Produttori: Allevatore - casaro dell'alta Val Bormida
Codice forma: 0911612 (fresco) - 0911613 (affinato)
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038