

# Stracchino di Capra



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Capra

La tecnica e la lavorazione sono simili a quella del Taleggio, che anticamente era detto “Stracchino” come altri formaggi della Lombardia a pasta cruda prodotti principalmente dopo la discesa dall’alpeggio (quando il bestiame era “stracco”, ovvero stanco): questa produzione tuttavia utilizza esclusivamente il latte crudo di capra, che le conferisce caratteristiche del tutto particolari.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta color avorio tendente al giallo, abbastanza compatta, più fondente verso l’esterno, con rara occhiatura. Crosta lavata rossiccia tendente al marrone, con fioriture grigio-azzurre

**Sapore:** molto intenso, penetrante, con una punta acidula e ricche note ircine

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi e invecchiati. Miele aromatico. Frutta fresca (Pera Passacrassana, ciliege...). Pane nero di segale, polenta

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda, non pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 45 giorni

**Produzione:** estiva



Allevatore di Formaggi

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** 2 kg ca

**Dimensioni:** b. 20x20 cm, h. 6

**Produttori:** casari artigiani dell'alta Lombardia

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.