

Tronchetto di capra



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

“Tronchetto” di capra tipico delle Langhe astigiane (una delle zone più importanti nell’Italia settentrionale per quanto riguarda l’allevamento caprino). Per favorirne l’affinamento si usa a volte attraversarne la parte centrale per il lungo con uno stecco di legno, in modo che la maturazione cominci anche dal cuore oltre che dalla crosta.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina, compatta, morbida

Sapore: intenso, con marcate note ircine

Abbinamenti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, mostarda di pomodori verdi. Pane alle noci o all’uva

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 15 giorni

Produzione: primavera-autunno

Grassi: 40% Mgss

Peso: 0,2 kg



Allevatore di Formaggi

Dimensioni: diametro 3-4 cm, h 10-12

Produttori: piccoli allevatori-casari delle Langhe

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.