

# Capra Mista Sabauda



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Capra
- Pecora

Formaggio di capra prodotto dai casari del Piemonte nord-orientale, dopo una stagionatura in ambienti sotterranei per un periodo di almeno 45 giorni.

Una crosta sottile e chiara ne caratterizza l'aspetto delicato, tipico del buon formaggio da tavola semplice nella forma ma di grande sostanza.

Ottimo l'abbinamento con vini rossi piemontesi.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** forma cilindrica, pasta morbida

**Sapore:** delicato e profumato, con morbido sentore di capra

**Abbinamenti:** Vini rossi, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca, pane alle noci o all'uva

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** caprino, ovino pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** di colre bianco, morbida

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** 45 giorni

**Produzione:** stagionale a seconda della disponibilità del latte di capra



Allevatore di Formaggi

**Grassi:** 45% Mgss

**Peso:** 500 gr.

**Dimensioni:** diametro 8 cm, altezza 7 cm

**Produttori:** Casari del Piemonte Nord-Orientale

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.