

Capra Sarda di Montagna



Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Capra

Formaggio prodotto con latte di capre di razza Sarda (pezzata e minuta) e di razza Maltese bianca (più grande) allevate allo stato brado sul Monte Linas. Il latte è termizzato a circa 50 gradi.

Così nasce la capra sarda di montagna che noi accompagniamo nelle nostre cantine fino al momento in cui questo straordinario formaggio caprino riesce a dare il meglio di se stesso nel trionfo di una filiera di eccellenza e a testimonianza dei valori veri del mondo caseario.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta marrone, rigata, forma cilindrica.

Sapore: gradevole, deciso

Abbinamenti: Miele di Esfodelo, Barbera d'Asti

Caratteristiche tecniche

Latte: latte di capra, caglio di agnello, sale

Lavorazione: artigianale

Pasta: paglierina, compatta

Salatura: in salamoia

Stagionatura: superiore ai 60 giorni

Produzione: stagionale

Grassi: 50.10% Mgss

Peso: 3,2 - 3,6 kg



Allevatore di Formaggi

Dimensioni: diametro 18 , scalzo 12 cm

Produttori: casari della Sardegna

Codice forma: 1113348

Codice tagliato: 1113349