

# Nostrale di capra



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Capra

La capra, si sa, è un animale generoso e caparbio. Dal latte di questo meraviglioso animale si ottengono forme pregiate e saporite: il nostrale ne rappresenta un esempio caratteristico. Sapidità equilibrata e dolcezza ben percepibile rendono questo prodotto davvero unico nel carrello dei formaggi.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta compatta, di colore bianco con occhiatura fine e rada

**Sapore:** Gusto pieno e sapore intenso, tipico caprino

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

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** caprino, pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cotta

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** oltre 6 mesi

**Produzione:** stagionale

**Grassi:** 30% MGS

**Peso:** 2,5 - 3 kg

**Dimensioni:** Diametro 20 cm, scalzo 8 cm

**Produttori:** casari dell'alto Piemonte



Allevatore di Formaggi

**Codice forma:** 770NOC1

**Codice tagliato:** 770NOC2