Allevatore di Formaggi

Lingottino di capra a latte crudo “in fiore”

Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Una versione nuovissima del grande classico “Prato Fiorito” piemontese, a partire dalla base del formaggio di latte di caprino “Lingotto”. Il latte crudo del Lingotto è guarnito con fiori secchi che conferiscono al formaggio aromi intensi e tipici dei pascoli degli animali.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: morbida, più o meno compatta a seconda della stagionatura, crosta biancastra tendente al bruno con la stagionatura, coperta di petali di fiori
Sapore: delicato e acidulo
Abbinamenti: vini bianchi fruttati, gelatine ai fiori

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 20 giorni
Produzione: da aprile a ottobre
Grassi: 44% Mgss
Peso: 150-200 g
Dimensioni: 10x6 cm, scalzo 2 cm

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Produttori: casaro del Cuneese
Codice forma: 3900053
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038