Allevatore di Formaggi

Formaggio di Capra dell'Ogliastra

Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Capra

Formaggio di capra prodotto con latte derivante da animali liberi al pascolo, sulle colline nel cuore dell'Ogliastra in Sardegna, beneficiando di un mix climatico tra la brezza marina e la purezza cristallina dell'aria dei monti del Gennargentu, adatto a medie e lunghe stagionature con sapore deciso e profumato.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma di grande dimensione, crosta di colore paglierino, pasta dura e friabile.
Sapore: Intenso, sempre più deciso nel corso della stagionatura
Abbinamenti: Vini bianchi , miele di castagno e confettura di arancia

Caratteristiche tecniche

Latte: Capra intero pastorizzato
Lavorazione: Artigianale
Pasta: Dura friabile
Salatura: a secco
Stagionatura: 9/12 mesi
Produzione: estiva
Grassi: 29g/100g

© 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

Peso: circa 10 kg
Dimensioni: scalzo 14.5cm diametro 34cm
Produttori: caseificio sardo di montagna
Codice forma: 1113377
Codice tagliato: 1113379

© 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