

CAPRA AFFINATO IN FENO



Questo è un formaggio stagionato in fieno biologico naturale proveniente dalle stesse stalle che ci forniscono il latte di capra biologico, situate in provincia di Belluno. Il fieno trasmette al formaggio un caratteristico aroma di erba asciugata al sole. Nel passato il fieno veniva utilizzato per coprire il formaggio prodotto e in questo modo il casaro nascondeva i propri beni, tenendoli lontani anche dagli occhi indiscreti dei vicini.

INGREDIENTI

LATTE di capra, sale, caglio, affinata in superficie con fieno biologico (non edibile)

ALLERGENI

LATTE

IL LATTE

Area di Produzione: Nord Italia

Tipologia: capra

Trattamento: pastorizzato

CARATTERISTICHE

Crosta: rugosa ricoperta di fieno

Pasta: di colore avorio, chiara, compatta

Profumo: leggero caprino con sentori di erba e fieno

Sapore: insolitamente dolce e armonico, sapido

Stagionatura: 3 - 7 mesi

SUGGERIMENTI CULINARI

Grattugiato sul risotto, utilizzato come base per una salsa Mornay vellutata e cremosa, grattugiato sulla pasta al gratin, usato per profumare una frittata, oppure da degustare in purezza

VALORI NUTRIZIONALI

Energia (Kcal): 388

Energia (KJ): 1611

Grassi Totali (g): 30

di cui Acidi Grassi Saturi (g): 22

Carboidrati (g): 1.4

di cui Zuccheri (g): 0.6

Proteine (g): 28

Sale (g): 1.6

CARATTERISTICHE TECNICHE

Peso (Kg): 2.5

Diametro (cm): 18

Scalzo (cm): 7.5

Confezione: sottovuoto

Shelf Life (gg): 180

Temperatura Conservazione (°C): +4

Pezzi/Scatola: 2