



CAPRINO AFFINATO IN FOGLIE DI NOCE

Un formaggio caratteristico, realizzato seguendo l'antica usanza di avvolgere il formaggio in foglie di noce. Un metodo che risale a tempi antichi, quando le foglie venivano utilizzate per proteggere il formaggio durante lunghi viaggi e durante la stagionatura, grazie alle proprietà tanniche della foglia di noce, che preservano la crosta del formaggio dalla muffa.

INGREDIENTI

Ingredienti:LATTE di capra, sale, caglio, affinata in superficie con foglie di noce (non edibili)

ALLERGENI

Allergeni:LATTE

THE MILK

Area di produzione:Nord Italia

Tipo:capra

Trattamento:pastorizzato

Caratteristiche

crosta:leggermente rugosa ricoperta di foglie di noce

pasta:di colore avorio, chiara, compatta, asciutta ma fondente al palato

profumo:leggermente caprino con sentori di oli essenziali dati dalle foglie del noce

sapore:sapido, leggermente dolce, presenta note di leggera acidità, lievemente piccante

stagionatura:3 - 7 mesi

PREMI

Premi:World Cheese Award 2013: MEDAGLIA D'ARGENTO

VALORI NUTRIZIONALI

kJ:1646

Grassi totali:31.5

Acidi grassi saturi:23.5

Carboidrati:1.06

di cui zuccheri:0.1

CARATTERISTICHE TECNICHE

Peso:2.5

Diametro:18

Scalzo:7.5

Conservazione:sottovuoto

Shelf life:180

Temperatura conservazione:+4

Pezzi scatola:2