



Allevatore di Formaggi

Capra Sarda di Montagna



Descrizione

Formaggio prodotto con latte di capre di razza Sarda (pezzata e minuta) e di razza Maltese bianca (più grande) allevate allo stato brado sul Monte Linas. Il latte è termizzato a circa 50 gradi. Così nasce la **Capra sarda di montagna**, che noi accompagniamo nelle nostre cantine fino al momento in cui questo straordinario formaggio caprino riesce a dare il meglio di se stesso nel trionfo di una filiera di eccellenza e a testimonianza dei valori veri del mondo caseario.

[guffanti_pdf_button] [GUARDA IL VIDEO](#)

Caratteristiche tecniche

Caratteristiche

Regione



Sardegna

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

Crosta marrone, rigata, forma cilindrica

Sapore

Gradevole, deciso

Abbinamenti

Miele di Asfodelo, Vini rossi corposi

Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino, termizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** compatta, paglierina
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** superiore ai 60 giorni
- **Produzione:** stagionale
- **Grassi:** 50.10% Mgss
- **Peso:** 2 - 3, 3, 6 kg
- **Dimensioni:** diametro 18, scalzo 12 cm
- **Produttori:** casari della Sardegna
- **Codice Forma:** 1113348
- **Codice tagliato:** 1113349