



Allevatore di Formaggi

Stracchino di capra



Descrizione

La tecnica e la lavorazione sono simili a quella dei formaggi “stracchini” della Lombardia a pasta cruda prodotti principalmente dopo la discesa dall'alpeggio (quando il bestiame era “stracco”, ovvero stanco): questa produzione tuttavia utilizza esclusivamente il latte crudo di capra, che le conferisce caratteristiche del tutto uniche.

[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche tecniche

Caratteristiche

Regione



Lombardia

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta color avorio tendente al giallo, abbastanza compatta, più fondente verso l'esterno, con rara occhiatura. Crosta lavata rossiccia tendente al marrone , con fioriture grigio-azzurre

Sapore

molto intenso, penetrante, con una punta acidula e ricche note ircine

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati. Miele aromatico. Frutta fresca (Pera Passacrassana, ciliege...). Pane nero di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Capra
- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 45 giorni
- **Produzione:** Estiva
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 2 kg ca
- **Dimensioni:** b. 20x20 cm, h. 6
- **Produttori:** casari artigiani dell'alta Lombardia
- **Codice Forma:** 1017121
- **Codice tagliato:** n.d.