

“ Formaggella di Capra ”



Territorio di produzione

Tutto il territorio montano della Regione Lombardia.

Provenienza

Pascoli di proprietà di Regione Lombardia. Alpe Legnone, F.R. Val Lesina (SO) -Terz'Alpe, F.R. Corni di Canzo (CO) - Vaia, F.R. Alpe Vaia (BS).

Tipologia

Formaggella prodotta esclusivamente con latte di capra, a forma piatta e cilindrica spessore 10 cm, diametro 20-25 cm. Pasta semidura da latte crudo ed intero coagulato con caglio, di colore bianco se fresca, tendente al bianco avorio con la stagionatura. La cottura della cagliata viene effettuata ad una temperatura che varia da 40-42°C a seconda della stagione. Salata a secco è pronta per la degustazione dopo 20 giorni di stagionatura, che può superare i 60 giorni con l'aumento dell'intensità di aromi e profumi.

Caratteristiche organolettiche

Formaggella a crosta fiorita, dal sapore sapido, dolce verso l'esterno e leggermente acidulo verso l'interno. Struttura tenera e morbida, piuttosto solubile al palato se fresca, leggermente gessosa con nota di piccante e sentore animale, maggiormente accentuati con la stagionatura che dona buona persistenza gusto-olfattiva.

Note

Le capre vengono ancora, come in passato, munte a mano due volte al giorno. Si alimentano a pascolo semibrado dai 1400 ai 2000 metri d'altezza. Ottimo prodotto caseario per primi e secondi piatti o consumato da solo in abbinamento a miele e confetture.

Vini Consigliati

- Vini bianchi fruttati con aromi e sentori primaverili.