

# CAPRABLU

## Formaggio di capra erborinato



**FORMATO E ASPETTO:** La forma del Caprablu è cilindrica e raggiunge un peso che oscilla tra gli 1,5 kg e gli 1,8 kg.

Stagionata da un minimo di 60 giorni a un massimo di 5 mesi, presenta una crosta arancione scuro con aree grigio azzurre. La pasta, dal color giallo chiaro, ha una consistenza leggermente elastica ed è caratterizzata da venature verdi azzurre dovute al *Penicillium Roqueforti*, una muffa essenziale nel processo di stagionatura ed affinamento del formaggio.

### **INGREDIENTI:**

Latte di capra crudo

Sale fine

Caglio di vitello liquido

**LAVORAZIONE:** Il latte crudo, precedentemente innestato con un lattefermento e il *Penicillium Roqueforti*, viene coagulato a 30° e tagliato in grani di medio-piccole dimensioni che, una volta disidratati, vengono salati e messi in forma. Questo formaggio, affinato su assi di abete per almeno due mesi, viene bucato con aghi di acciaio sulle superfici per ossigenare il *Penicillium Roqueforti* permettendogli di respirare e svilupparsi all'interno della pasta.

**CONSERVAZIONE:** Il Caprablu mantiene pienamente le sue proprietà organolettiche per due mesi dal confezionamento. In seguito rimane comunque ottimo diventando un formaggio leggermente più affinato e, dunque, dal sapore lievemente più intenso.

Conservare a +4°.

### **ANALISI NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 GR DI PRODOTTO**

ENERGIA	1273/304,11 kcal
GRASSI	23,56 g
di cui acidi grassi saturi	13,29 g
CARBOIDRATI	0,12 g
di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	23,48 g
SALE	1,93 g

**ANALISI SENSORIALE:** Dal sapore deciso, piccante e persistente, il Caprablu alla stagionatura media di 3 mesi presenta aromi erbacei secchi e con forti note caprine. Il vago sentore ammoniacale, tipico dei formaggi erborinati, si fa più accentuato con il prolungarsi della stagionatura.

La pasta, che si presenta come leggermente untuosa e poco elastica, è solubile. Le proprietà organolettiche vengono accentuate da una stagionatura più prolungata. Questo formaggio cambia notevolmente a seconda della stagionalità del latte, e in particolare, del tasso di grassi presenti. Se prodotto in inverno, primavera o autunno è più grasso, solubile, dolce e maggiormente erborinato. Il latte munto nel periodo estivo, invece, garantisce un prodotto più piccante, asciutto e con erborinatura ridotta.

### **SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:**

Il Caprablu è un formaggio che, se degustato tagliato a cubetti, si abbina a mieli molto aromatici come quello di castagno o a mostarde di frutta. I suoi usi in cucina sono diversi ma si consiglia di utilizzarlo in piccole quantità per via del sapore molto deciso. Può essere usato per insaporire ripieni, frittate o torte di verdura. Alternativamente, è raccomandato per condire gnocchi, pasta e riso o per preparare flan, soufflé e sformati.

**PRODOTTO, AFFINATO E CONFEZIONATO ESCLUSIVAMENTE CON LATTE DI CAPRA DI PRODUZIONE AZIENDALE DA:**

**IL BOSCATSO**  
**SOCIETA' AGRICOLA**  
*Loc. Boscasso 1, Fraz. Ruino*  
*27061 Colli Verdi (PV)*  
*Tel 0385-955906*  
E-mail [info@ilboscasso.it](mailto:info@ilboscasso.it)  
sito internet [www.ilboscasso.it](http://www.ilboscasso.it)



**IL BOSCATSO**