

CAPRINEVE

Crema dolce di latte di capra



FORMATO E ASPETTO:

Il Caprineve è una crema dolce a base di latte di capra di produzione aziendale venduta in vasetti di vetro da 500g o contenitori da 1kg.

INGREDIENTI:

Latte di capra crudo

Zucchero a velo (zucchero, amido di mais)

Semi di bacca di vaniglia

LAVORAZIONE:

Questo formaggio è prodotto a cagliata lattica (cioè mettendo minime quantità di caglio nel latte innestato con un lattofermento madre prodotto in azienda con una coagulazione a 20°C per 22 ore circa) lasciata sgocciolare per due ore circa in teli.

In seguito viene montata con zucchero a velo, profumata con semi di bacca di vaniglia e confezionata.

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:

Il Caprineve, come dolce al cucchiaino, si presta ad essere accompagnato da frutta fresca o cotta, frutti di bosco, frutta secca tostata e miele o scaglie di cioccolato. Alternativamente può essere usato a crudo per farcire torte soffici di Pan di Spagna, ricoprire crostate, bavaresi o cheese cake, preparare un Tiramisù leggero sostituendolo al mascarpone o farcire bignè. Inoltre, volendo, lo si può impiegare per confezionare torte da cuocere usandolo al posto del burro o dello yogurt.

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
sito internet www.ilboscasso.it



IL BOSCATSO

ANALISI NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 GR DI PRODOTTO

ENERGIA	728,38/174 kcal
GRASSI	10,35
di cui acidi grassi saturi	7,73
CARBOIDRATI	15,53
di cui zuccheri	13,5
PROTEINE	6,7
SALE	0,36

ANALISI SENSORIALE:

Il Caprineve dona una sensazione soffice al palato ed molto solubile. Il sapore è dolce ma non stucchevole, con note leggermente acide.

L'aroma caprino è appena percepibile e si sposa gradevolmente con quello di vaniglia.

CONSERVAZIONE:

Il Caprineve mantiene pienamente le sue proprietà organolettiche per due settimane dal momento del confezionamento. In seguito rimane comunque ottimo sviluppando, però, un sapore più intenso che si presta maggiormente per la preparazione di torte.

Conservare a +4°.