

CAPRINO IN FOGLIE DI CASTAGNO



FORMATO E ASPETTO:

Pezzature di circa 170 gr
Forma semisferica
Formaggio stagionato 45 giorni
Superficie marrone scura con fioritura di muffe bianco-grigio
Pasta giallo chiaro, friabile

INGREDIENTI:

Latte di capra crudo
Fermenti lattici mesofili
Caglio di vitello liquido
Sale fine
Foglie di castagno macerate in grappa

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 un giorno in teli, miscelata con sale fine e poi messa nelle formine. Da fresco viene avvolto in foglie di castagno lasciate precedentemente macerare nella grappa. Stagiona 45-50 giorni.

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:

Il formaggio deve essere conservato in frigorifero avvolto in carta alimentare e consumato a temperatura ambiente avendo cura di toglierlo dal frigorifero almeno mezz'ora prima di consumarlo. Deve essere porzionato insieme alle foglie che lo avvolgono tagliandolo in 4 – 8 spicchi regolari.

La foglia viene scartata al momento della degustazione .

Questo caprino è una specialità da degustare con vini rossi corposi e maturi o addirittura passiti. Ottimo abbinato a miele di castagno e a frutta secca o fresca dolce, come fichi e uva.

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 | 1179,16 kJ/281,69 kcal |
| GRASSI | 17,36 g |
| di cui acidi grassi saturi | 12,68 g |
| CARBOIDRATI | 6,45 g |
| di cui zuccheri | 2,35 g |
| PROTEINE | 24,92 g |
| SALE | 1,26 g |

CONSERVAZIONE: a 4°C

Per quattro settimane dal confezionamento si conserva bene senza cambiare particolarmente le sue caratteristiche. Se tenuto più a lungo diventa più intenso con il passare del tempo

ANALISI SENSORIALE:

Il contatto con le foglie evita la formazione di una crosta ma esternamente presenta un strato più scuro dovuto al tannino della foglia di castagno.

La pasta è tenera, solubile, più cremosa all'esterno che all'interno.

Gli aromi sono di bosco umido e di tannino con note floreali dovute alla grappa.