

CAPRABER

Formaggio di capra semistagionato a crosta fiorita



FORMATO E ASPETTO: Dalla forma cilindrica e bassa, il Capraber è un formaggio di capra semistagionato a crosta fiorita dal peso di circa 300 gr. Stagionato per un periodo di circa 45 giorni, presenta una superficie bianca e vellutata dovuta al *Penicilium Candidum*.

INGREDIENTI:

Latte di capra crudo

Sale fine

Caglio di vitello liquido

LAVORAZIONE: Questo formaggio è prodotto con latte di capra crudo leggermente acidificato con lattofermento mesofilo e coagulato per circa 50 minuti.

In seguito la cagliata viene rotta grossolanamente e messa nelle forme per filtrare il siero ed ottenere una pasta compatta e asciutta.

Successivamente viene salato in superficie e lasciato stagionare per almeno 40 giorni.

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:

Lasciato a temperatura ambiente per circa un'ora e tagliato a spicchi radiali, il Capraber è un formaggio che si presta ad essere abbinato a frutta come fichi o pere ben mature e a vini bianchi fermi e aromatici. Alternativamente, può essere utilizzato nella preparazione di numerosi piatti, sebbene sia consigliato scaldarlo solo lievemente, ad esempio su una bruschetta appena estratta dal forno o su una patata al cartoccio, in modo da apprezzare il contrasto di consistenze offerto dal gioco tra la crosta e la pasta interna.

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

ANALISI SENSORIALE: Il Capraber presenta una crosta vellutata color bianco-latte fiorita grazie al *Penicillium Candidum*. Il sottocrosta è profondo ed estremamente cremoso. La pasta, dal color bianco avorio, ha una consistenza leggermente adesiva ma si mantiene solubile in bocca.

Gli odori sono lattici (burro e yogurt), vegetali (di erba fresca), arricchiti da note animali (con sentore di capra) e fungine.

Gli aromi sono lattici (di burro fuso) e vegetali (di fungo e di lievito), mantenendo un retrogusto leggermente caprino.

CONSERVAZIONE: Il Capraber mantiene pienamente le sue proprietà organolettiche per quattro settimane dal momento del confezionamento. In seguito rimane comunque ottimo diventando un formaggio leggermente più affinato e, dunque, dal sapore lievemente più intenso.

Conservare a +4°.

