

# CAPRINO FRESCO



## FORMATO E ASPETTO:

Il caprino fresco è un formaggio spalmabile dal peso di circa 220 gr. Dalla caratteristica forma a tronco di cono e compatta, presenta una superficie bianca senza crosta che avvolge la pasta morbida e spalmabile.

## INGREDIENTI:

Latte di capra crudo  
Sale fine  
Caglio di vitello liquido

## 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 qualche ora in teli, miscelata con sale fine e poi, messa nelle formine troncoconiche, per filtrare il siero residuo. Estratto dalla forma viene immediatamente confezionato e conservato a 4°.

## SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:

Il caprino fresco è molto piacevole consumato da solo o condito con sale, olio, pepe o basilico e avvolto da fette di bresaola sottili. Alternativamente, si presta a condire delle tartine accompagnando olive, pomodori secchi, capperi, acciughe o salmone. In qualunque modo lo si voglia presentare in tavola, è bene lasciarlo a temperatura ambiente per almeno un'ora prima del consumo.

Questo è un formaggio molto versatile che si adatta a numerose preparazioni e, in particolare, a quelle a base di verdure cotte e crude. Può essere usato per preparare sia della pasta ripiena, come ad esempio i ravioli, abbinato a delle erbe, sia degli gnocchi al formaggio. In alternativa, mischiato a uova e parmigiano, insaporisce delle gustose frittate. Se impastato con dell'olio può essere utilizzato come condimento per una pasta oppure, aggiunto a fine cottura, aiuta a mantecare i risotti, soprattutto nella sua versione più affinata.

**PRODOTTO E CONFEZIONATO ESCLUSIVAMENTE CON LATTE DI CAPRA CRUDO 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**

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

ENERGIA	891,64 kJ/213 Kcal
GRASSI	15,56 g
di cui acidi grassi saturi	11,06 g
CARBOIDRATI	4,17 g
di cui zuccheri	1,25 g
PROTEINE	14,07 g
SALE	0,61 g

## ANALISI SENSORIALE:

La pasta è spalmabile, leggermente acida e molto aromatica (aroma di burro fresco e di nocciola) per effetto dei fermenti lattici di cui è ricco.

Il sentore di capra è molto leggero e il gusto è leggero con note acide.

## CONSERVAZIONE:

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

Conservare a +4°.