

CAPRINO IN FOGLIE DI NOCE

**FORMAGGIO DI CAPRA AFFINATO IN
FOGLIE DI NOCE MACERATE NEL NOCINO**

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 poche ore in teli, e messa nelle formine per un giorno. In seguito, ancora fresco, dopo la salatura, viene avvolto con della rafia naturale in foglie di noce lasciate precedentemente macerare nel nocino. Il processo di stagionatura ed affinamento si perfeziona in 25-30 giorni.

CONSERVAZIONE:

Il caprino in foglie di noce 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°

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:

Questo è un tipico formaggio da degustazione, caratterizzato da un sapore particolarmente intenso ed aromatico. Per poterlo apprezzare al meglio è bene lasciarlo a temperatura ambiente almeno mezz'ora prima della consumazione. Tagliato a spicchi insieme all'involucro che lo racchiude e che si consiglia di scartare, il caprino avvolto in foglie di noce è una specialità da degustare con vini rossi corposi e maturi che ne esaltino il sapore ricercato. Si sposa particolarmente bene con pani integrali alle noci o a base di frutta e con miele di castagno.



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:

Sebbene il contatto con le foglie eviti la formazione di una crosta, il formaggio presenta uno strato laterale esterno più scuro dovuto all'involucro. La pasta, tenera e solubile, si presenta più proteolizzata all'esterno che all'interno. Gli aromi, nitidi e persistenti, sono di bosco umido con accese note di mallo di noce e caprine.

**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