

TAPPINI DI CAPRA

**Formaggio di capra fresco con
spezie ed erbe aromatiche**



FORMATO E ASPETTO: I Tappini sono dei piccoli formaggi di capra freschi dal peso di circa 5 gr l'uno a forma di tronco di cono. La superficie può essere bianca, verde, rossa o beige a seconda del condimento impiegato (naturale, erbe aromatiche, paprika o semi di sesamo). La pasta si mantiene del colore bianco acceso ed è morbida e facilmente spalmabile.

INGREDIENTI:

Latte di capra crudo

Sale fine

Caglio di vitello liquido

Semi di sesamo (0,5%)

Erba cipollina (0,5%)

Paprika dolce (0,5%)

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 nello stampo per farne prendere la forma e filtrare il siero residuo. Una volta estratto, viene completamente coperto di spezie e, per facilitarne la presa, si inserisce un bastoncino sulla cima.

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:

I Tappini sono un formaggio fresco ed aromatizzato che, grazie alla varietà di sapori offerti e alla vivace colorazione, si presta per buffet o antipasti sfiziosi.

**PRODOTTO E CONFEZIONATO ESCLUSIVAMENTE CON LATTE DI CAPRA DI
PRODUZIONE AZIENDALE DA:**

IL BOSCATTO
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 BOSCATTO

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, di nocciola) per effetto dei fermenti lattici di cui è ricco.

Ogni spezia che ricopre il formaggio accentua e mette in risalto i sapori del caprino creando una piacevole sensazione di sapidità in bocca.

CONSERVAZIONE: I Tappini mantengono pienamente le loro proprietà organolettiche per dieci giorni dal momento del confezionamento. In seguito rimangono comunque ottimi diventando un formaggio leggermente più affinato e, dunque, dal sapore lievemente più intenso.

Conservare a +4°.