

Territorio: Piemonte - Italia



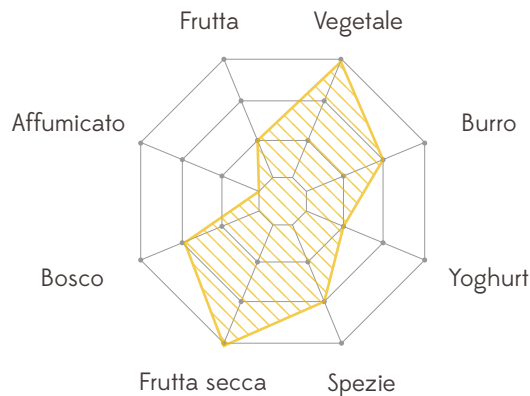
Il formaggio

Una piccola produzione estiva di un allevatore che sfrutta il gregge misto: capre e vacche che durante l'alpeggio convivono nello stesso versante di montagna. L'alpeggio di Capra è una tometta presamica coagulata con caglio di vitello. Degustando troviamo un formaggio dalla pasta bianca, al naso croccante, in bocca esplosivo.

Il nostro lavoro in cantina

La produzione dell'Alpeggio di Capra è purtroppo molto limitata, ogni anno abbiamo nostalgia dell'alpeggio dell'anno precedente ma non sappiamo mai quanto ne riusciremo a stagionare. Nonostante l'ambiente di pascolo sia classico delle montagne piemontesi, non è facile ritrovare caratteristiche simili: pochi allevatori di capre portano i propri animali in alpeggio e scarsa è la produzione di latte. Nel pieno rispetto del lavoro di quest'ultimi acquistiamo quello che l'annata ci concede e lavoriamo le forme in cantina per esaltare quel gusto di sottobosco così netto. Le forme sono disposte su assi di faggio nella zona più umida della cantina e vengono lavate periodicamente con acqua e sale.

Note aromatiche



Struttura

Colante Solida

Consigli dell'affinatore

Alpeggiare vacche e capre assieme non è compito facile; i due animali hanno infatti esigenze e soprattutto temperamenti differenti. Le capre amano i pendii scoscesi, le rocce e, rispetto ai bovini, mangiano spesso arbusti, edera, corteccia. L'alimentazione diversificata è il segreto dei profumi di questo caprino, l'arduo lavoro è ampiamente ripagato dal risultato.



Pezzatura: forma intera 1,8-2 kg



Ingredienti

Latte crudo caprino, caglio, sale.



Origine del latte

100% Italia, (Piemonte)



Conservazione

da +1°C a +6°C. Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente 15 minuti prima di consumarlo.

Caratteristiche nutrizionali

Valori per 100g di prodotto

Valore energetico	349 kcal-1453 KJ
Grassi	28g
di cui Acidi grassi saturi	20g
Proteine	23g
Carboidrati	1.2g
di cui zuccheri	<0.5g
Sale	2,0g