

Territorio: Piemonte - Italia



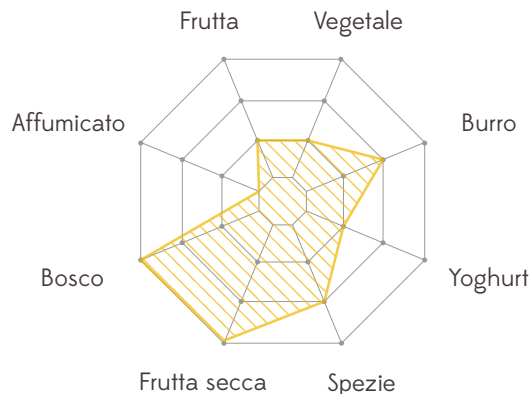
Il formaggio

Formaggio di capra dal colore chiaro, erborinato grazie all'aggiunta in cagliata di lieviti selezionati (penicillium roqueforti). Il latte di capra ben si presta alla lavorazione dei "bleu", è sapido già in partenza, evolve rapidamente senza diventare amaro.

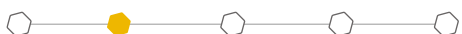
Il nostro lavoro in cantina

Borgo Affinatori seleziona tre tipologie differenti di Blu di Capra per avere una gamma completa dal dolce al piccante. La versione Cremosa (6kg forma intera) prende spunto dalla lavorazione del gorgonzola dolce e ne rispecchia le caratteristiche principali rimanendo al cento per cento caprino; la lavorazione a Toma (4kg forma intera) rimane compatta, elastica e più ricca in termini di gusto; il blu di capra Classico (2 kg forma intera) è maggiormente stagionato, rimane sapido, pungente e più compatto.

Note aromatiche



Struttura

Colante  Solida

Consigli dell'affinatore

Più l'erborinatura è diffusa più consistente sarà il sapore; per far sviluppare le caratteristiche striature blu i formaggi vengono forati con aghi da parte a parte. Questa tecnica permette una sorta di areazione interna delle forme che favorisce il naturale sviluppo del penicillium roqueforti.



Pezzatura: forma intera 3,5-4,5 kg



Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio.



Origine del latte

100% Italia



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	362 kcal-1500 Kj
Grassi	30,81g
di cui acidi grassi saturi	18,44g
Carboidrati	< 1,00g
di cui zuccheri	< 0,10g
Proteine	21,10g
Sale	1,62g