

Formaggio Caprone

demagi.it/catalogo/terza-affinatura-affinati/formaggio-caprone/

Formaggio di pura capra, si può definire anche “un intruso”, nel nostro assortimento di pecorini, vi troviamo un formaggio di solo latte caprino, ma la caratteristica è che questo formaggio viene caseificato nel solito sistema del formaggio di pecora, nel corso degli anni lo abbiamo sempre migliorato fino a raggiungere nel 2015 due ambiti riconoscimenti:

Premio di Qualità al Concorso Nazionale “All’ombra della Madonnina”, unico concorso in Italia che premia i formaggi prodotti esclusivamente con latte di capra; Medaglia d'argento al World Cheese Awards 2015-2016 e medaglia d'Oro al Trofeo San Lucio 2016 come miglior formaggio di capra stagionato.

Il latte dopo essere stato pastorizzato, viene portato a 36°C, aggiunto il caglio di vitello ed i fermenti selezionati, dopo circa 30 minuti viene rotta la cagliata in dimensioni di chicco di mais, e visto che si tratta di una pasta cruda, subito sistemata la cagliata negli stampi. La salatura avviene in salamoia, subito dopo viene portato nelle nostre stanze di prima maturazione per i primi 60 giorni, per poi terminare la parte dell'affinamento nelle grotte per altri 6 mesi e più.

Ingredienti: LATTE di capra pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio e sale. Trattato in superficie con olio e aceto.

Pezatura: Kg 2,5 circa

Confezionamento: forma nuda

Durata del prodotto confezionato: 180 giorni.

ALLERGENI: LATTE e proteine del LATTE.

Caratteristiche del prodotto:

Forma: cilindrica a facce piane anche se leggermente convesse per via della stagionatura e scalzo dritto e spigolo arrotondato;

Aspetto esterno: la crosta è dura, rugosa e leggermente untuosa, dovuto al trattamento in crosta, di colorazione ambra scuro, marrone chiaro con presenza di chiazze più scure;

Aspetto interno: la pasta all'interno è compatta, di colore giallo paglierino con un unghia media di colore più scuro e l'occhiatura è presente in modo omogeneo e uniformemente distribuita;

Odore: un caratteristico animale ircino anche se non troppo pronunciato, lattico di burro cotto e vegetale di fieno;

Sapore: leggermente dolce, ma poi viene fuori il salato che arriva ad essere piccante con l'aumentare della stagionatura, in bocca è granuloso, ma complessivamente abbastanza solubile, ha un'elevata persistenza.

Disponibilità: limitata vista la bassa quantità di produzione annua.



Abbinamenti gastronomici: si colloca bene sia in un piatto di antipasti con affettati e verdure, oppure anche in un piatto di formaggi misti, quando molto stagionato anche da impiegare grattugiato per la realizzazione di risotti o flan con verdure.

Abbinamenti enologici: vino rosso corposo e di buona struttura.