

# L'Alfiere

[demagi.it/catalogo/speciali-affinati/lalfiere/](http://demagi.it/catalogo/speciali-affinati/lalfiere/)

Non un caprino qualunque, ma IL CAPRINO, un formaggio davvero infinito, dato che nel 2015 ha addirittura **ottenuto il premio di ECCELLENZA al Concorso Nazionale "All'ombra della Madonnina"** (unico concorso in Italia che premia solo i formaggi prodotti esclusivamente con latte di capra), e nel 2016 ha ottenuto la medaglia d'Oro al concorso ALMA CASEUS

Abbiamo deciso di chiamarlo Alfiere perché è uno dei nostri porta bandiera, in quanto come formaggio di solo latte di capra, ogni volta che lo facciamo assaggiare raccoglie molto successo, questo grazie alla nostra preziosa affinatura e cura nella maturazione che se pur breve conferisce a questo straordinario formaggio un gusto ed un carattere davvero unico.

Con una crosta molto rugosa, e la sua cremosità nel sotto crosta, ma soprattutto al suo sapore equilibrato è un formaggio per tutti, anche per coloro che non gradiscono molto i formaggi caprini. Più va avanti con la maturazione e maggiori soddisfazioni gustative regalerà a chi lo assaggerà... anche se diventa un po' più difficoltoso effettuarne il taglio.

**Ingredienti:** LATTE di capra pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio e sale.

**Pezatura:** circa 250 gr

**Confezionamento:** forma incartata con pellicola trasparente

**Durata del prodotto confezionato:** 30 giorni

**ALLERGENI:** LATTE e proteine del LATTE.

## Caratteristiche del prodotto:

**Forma:** cilindrica con facce piane irregolari e scalzo convesso irregolare, tutto questo perché durante la maturazione tende a deformarsi creando dei rammollimenti nella crosta;

**Aspetto esterno:** crosta sottilissima, rugosa, fiorita e leggermente umida ed appiccicosa dovuta al penicillium propagato all'esterno, il suo colore è avorio non uniforme con chiazze bianco panna;

**Aspetto interno:** pasta molle ma compatta di colore bianco panna, gessata al centro e leggermente cremosa nel sotto crosta, in particolare vicino allo scalzo, inizialmente adesiva al palato ma poi molto solubile;

**Odore:** di lievito e crosta di pane, con uno spiccato odore animale tipico ircino di capra;

**Sapore:** dolce, leggermente salato e appena acido, a volte in crosta possiamo avere una debole cessione di amaro, ma in generale con una lunga persistenza aromatica.

**Disponibilità:** tutto l'anno.



**Abbinamenti gastronomici:** non può mancare in un piatto di formaggi, ma il suo utilizzo in cucina è davvero vario, sia negli antipasti che per dei primi piatti oppure per delle farce per realizzare della pasta fresca ripiena di sicuro successo. C'è chi lo usa anche per realizzare dei cheese cake con una certa personalità. Abbinabile ad una salsa di fragoline all'aceto balsamico.

**Abbinamenti enologici:** vino rosso strutturato oppure un bianco fresco ed aromatico, noi ci abbiamo provato "Prima Pietra" un IGT Toscana dell'Azienda Castiglion del Bosco (Montalcino) trovando un equilibrio perfetto.