

BLU DI CAPRA AI MIRTILLI ROSSI

Formaggio erborinato di capra a pasta cruda. La consistenza della pasta è leggermente cremosa, tendente al morbido e asciutta. Il gusto è sapido ma non piccante; il sapore, tipico del latte di capra, si combina con quello dei mirtilli rossi originando un profumo delicato ed invitante.


Latte: Capra

Stagionatura: ca. 90 giorni

Peso: ca. 4 kg (*Porzionabile)

Provenienza: Piemonte

Matinè



Il latte del mattino ha una valenza particolare, per questo il Matinè nasce dal latte della sola munta del mattino, per esaltare la fragranza e la suadezza del latte di capra lavorato con un acidificazione lenta e delicata. Un'attenta stagionatura nelle nostre cantine dai 90 ai 180 giorni favorisce la maturazione di una pasta profumata e suadente, complessa e importante.

Latte: 100% Crudo Caprino da pascolo

Cagliata: Lattica a 22° Forma: Cilindrica

Aspetto esteriore: Pelle leggera tendente al ramato

Stagionatura: in cantina dai 90 ai 150

Peso: 1,8kg circa

Stagionatura RISERVA: dai 180 ai 250 giorni

Peso RISERVA: 2.5kg produzione

1.6kg circa al consumo