

FORMAGGIO SANTO CAPRINO



CODICE	20990
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	3 kg circa

Formaggio stagionato a latte caprino

DESCRIZIONE	Formaggio caprino a lunga stagionatura realizzato con latte di capra pastorizzato
ASPETTO	La crosta si presenta di colore bruno, la pasta tende ad indurirsi col progredire della stagionatura ed è bianca, omogenea con occhiatura scarsa
SAPORE	Delicato, dolce, leggermente acidulo e vegetale e con sentori animali non troppo invadenti
STAGIONATURA	Almeno 4 mesi
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
CURIOSITÀ	Tra le montagne della Valsassina la famiglia Carozzi lavora da oltre 60 anni. La Valsassina, racchiusa tra il lago di Lecco e la caratteristica Grigna, offre particolari caratteristiche microclimatiche ideali per la lavorazione di formaggi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si abbina benissimo con un vino bianco, il Sylvaner Alto Adige DOC, dai sentori di zabaione, confetto e salvia e dalla sapidità e acidità interessanti che si sposano con le note del formaggio caprino