

OL SCIUR 1/4



CODICE	21208
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	1,5 kg circa

Formaggio erborinato di capra aromatizzato all'esterno con frutti di bosco

DESCRIZIONE	Formaggio erborinato prodotto con latte caprino intero pastorizzato e aromatizzato all'esterno con piccoli frutti rossi e petali di rosa
ASPETTO	L'esterno si presenta coperto di frutti di bosco disidratati, ibisco e petali di rosa, la pasta è bianco avorio e presenta le caratteristiche striature dell'erborinatura
SAPORE	Dolce con piacevoli sensazioni lattiche e con un notevole contributo aromatico legato alla presenza dei frutti di bosco
STAGIONATURA	Almeno 65 giorni
PRODUTTORE	Lavialattea - Brignano Gera d'Adda (BG)
SELEZIONATO PERCHÈ	Quello che ci è piaciuto di Valentina e Roberto è la filosofia: lavorazione per lo più a latte crudo, senza l'utilizzo di macchinari, utilizzando confezioni a basso impatto ambientale
CURIOSITÀ	L'avventura di Valentina e Roberto inizia nel 1997, quando decisero di lavorare il latte delle loro capre producendo formaggi a latte crudo, oggi l'azienda non è più com'era trent'anni fa, il latte lavorato non è più quello delle loro capre, ma i fornitori sono selezionati secondo i criteri di qualità definiti da Roberto e Valentina. Per rendere maggiormente sicuro il prodotto, e per soddisfare la richiesta dei gourmet in tutto il mondo oggi Ol Sciur viene prodotto a partire da latte pastorizzato, ma vi assicuriamo che la passione e il risultati sono degni della storia che accompagna questo prodotto.
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Consigliamo di provarlo per mantecare un risotto o in abbinamento alle pesche