

OL SCIUR BLU DI CAPRA



CODICE 21208

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Lombardia

TIPO DI LATTE Caprino Crudo

PESO 2 kg circa

Formaggio erborinato di capra aromatizzato all'esterno con piccoli frutti

DESCRIZIONE	Formaggio erborinato prodotto con latte caprino intero crudo e aromatizzato all'esterno con piccoli frutti rossi e petali di rosa
ASPETTO	L'esterno si presenta coperto di piccoli frutti, 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 e a pasta cruda
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Consigliamo di provarlo per mantecare un risotto o in abbinamento alle pesche