

## 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

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio erborinato prodotto con latte caprino intero crudo e aromatizzato all'esterno con piccoli frutti rossi e petali di rosa
<b>ASPETTO</b>	L'esterno si presenta coperto di piccoli frutti, la pasta è bianco avorio e presenta le caratteristiche striature dell'erborinatura
<b>SAPORE</b>	Dolce con piacevoli sensazioni lattiche e con un notevole contributo aromatico legato alla presenza dei frutti di bosco
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 65 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Lavialattea - Brignano Gera d'Adda (BG)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Consigliamo di provarlo per mantecare un risotto o in abbinamento alle pesche