

## DOLCE CAPRIZIOLA

**CODICE**

21001

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE**

Italia, Lombardia

**PESO**

3 kg circa, metà forma

Formaggio erborinato prodotto con latte di capra

**DESCRIZIONE**

Cremoso formaggio erborinato realizzato con latte di capra intero

**ASPETTO**

La pasta priva di occhiature, è tipicamente screziata per la presenza di numerose venature verde-blu dovute alla crescita di muffe

**SAPORE**

Tendenzialmente dolce e delicato con sensazioni lattiche, poco accentuate le note caprine, anche grazie all'erborinatura che rimane comunque delicata

**PRODUTTORE**

Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)

**SELEZIONATO PERCHÈ**

Un blu di capra prodotto con una tecnica tradizionale, inconfondibile già dal primo assaggio

**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**

Da provare abbinato a una composta di pere oppure su del pane alle olive