

# GIANDUIOTTO DI CAPRA



<b>CODICE</b>	21440
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Piemonte
<b>TIPO DI LATTE</b>	Caprino Crudo
<b>PESO</b>	7 kg circa

Formaggio a latte caprino crudo che ricorda la forma del famoso cioccolatino

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio prodotto con latte caprino crudo raccolto in Valsesia di forma che ricorda il famoso cioccolatino
<b>ASPETTO</b>	La crosta si presenta sottile e di colore grigio, con colorazioni dal giallo al rosso legate alla formazione di muffe che si sviluppano nelle cantine umide; la pasta è compatta, con occhiatura piccola e rada; la forma ricorda proprio quella del famoso cioccolatino piemontese
<b>SAPORE</b>	Dolce con note leggere, quasi impercettibili, di capra e sensazioni erbacee e profumi di cantina umida
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 2 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	La Giuncà - Fobello (VC)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Aspetti distintivi della produzione de La Giuncà sono l'alta qualità della materia prima e il rigore sull'igiene a partire dalla selezione dei pastori
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo degustato in purezza o accompagnato a delle verdure di stagione, crude o cotte