

OL SCIUR



CODICE 21211

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Lombardia

TIPO DI LATTE Caprino

PESO 12 kg

Formaggio erborinato di capra aromatizzato all'esterno con piccoli frutti

DESCRIZIONE	Formaggio erborinato realizzato con latte di capra pastorizzato e aromatizzato all'esterno con piccoli frutti rossi
ASPETTO	La crosta si presenta coperta di piccoli frutti, la pasta è bianco avorio e presenta le striature dell'erborinatura
SAPORE	Dolce con piacevoli sensazioni lattiche e con un notevole contributo aromatico legato alla presenza dei frutti di bosco
STAGIONATURA	Almeno 40 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	Ideale degustato in purezza oppure per mantecare un risotto