

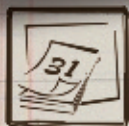


## Caprini semi-stagionati allo Zafferano

Per distinguere un formaggio di capra da uno di latte di vaccino si guarda il colore della pasta: quella di capra è bianca! Questo formaggio oggi è una delle nostre produzioni più apprezzate!

All'inizio della lavorazione aggiungiamo dello **zafferano** al latte... ma puro latte di capra, sia chiaro!

Due le pezzature disponibili: bouchon e piramide.



30/60 gg.  
a seconda del formato



1-2 pezzi il bouchon;  
6/8 pezzi la piramide



4/12° C in celle statiche. In frigo in confezioni non ermeticamente chiuse



bianchi leggermente aromatici, passiti



lattica, semi stagionata, crosta naturale



miele al melone



50 gr circa il bouchon;  
250 gr circa la piramide



per mantecare un risotto allo champagne