



Il Caprinerò a latte crudo

Formaggio a latte crudo, intero di capra, lavorato molto sapientemente con tecnica alla francese, dalla pasta bianchissima, molle ma compatta e con la sua crosta tipicamente rugosa, sintomo del suo processo di affinamento. Sul sotto-crosta tenderà a diventare più morbido, anzi, cremoso e la sua crosta tipicamente fiorita, trattata con il carbone vegetale tende leggermente a separarsi dalla pasta quando è molto maturo.

Chiamato Caprinerò perché è un caprino colorato di nero.

La crosta, come per tutte le croste fiorite, deve essere mangiata.

Al Concorso Caseario Nazionale all'Ombra della Madonnina, nel 2018 ha ottenuto il premio di Qualità Superiore. E si è classificato 1° anche al concorso "Crudi in Italia" 2018.