



## L'Alfiere

Non un caprino qualunque, ma IL CAPRINO, un formaggio davvero unico nel nostro assortimento dei caprini, un campione pluripremiato: **Concorso Caseario Nazionale "All'ombra della Madonnina" nel 2015 ha ottenuto la Targa di Eccellenza e nel 2018 ha ottenuto il premio di Qualità**

**Nel 2016 ha vinto il primo premio "all'ALMA CASEUS" come migliore caprino d'Italia.**

**Nel 2018 si è classificato 1° al Concorso CHEESE FOR PEOPLE AWARDS.**

**Nel 2018 si è classificato 1° al Concorso STUPORE ED EMOZIONE.**

**Nel 2023 ha ottenuto la medaglia di bronzo al Mondial du Fromage a Tours (FRA).**

Abbiamo deciso di chiamarlo Alfiere perché è uno dei nostri porta bandiera, in quanto come formaggio di solo latte di capra, ogni volta che lo facciamo assaggiare raccoglie molto successo, questo grazie alla nostra preziosa affinatura e cura nella maturazione che se pur breve conferisce a questo straordinario formaggio un gusto ed un carattere davvero unico.

Con una crosta molto rugosa e "grinzosa" ma sottile e la sua cremosità nel sotto crosta, ma soprattutto al suo sapore equilibrato è un formaggio per tutti, anche per coloro che non gradiscono molto i formaggi caprini. Più va avanti con la maturazione e maggiori soddisfazioni gustative regalerà a chi lo assaggerà... anche se diventa un po' più difficoltoso effettuarne il taglio, dato che la cremificazione nel sottocrosta tende a far staccare la crosta.

Ovviamente, trattandosi di una crosta fiorita, la stessa è edibile.

**Ingredienti:** LATTE di capra pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. Può contenere tracce di LATTE vaccino.

**Pezatura:** circa 250 gr

**Confezionamento:** forma adagiata nel vassoietto di legno, avvolto da pellicola trasparente

**Durata del prodotto confezionato:** 25 giorni

### **Caratteristiche del prodotto:**

**Forma:** cilindrica con facce piane irregolari e scalzo convesso irregolare, tutto questo perché durante la maturazione tende a deformarsi creando dei rammollimenti nella crosta;

**Aspetto esterno:** crosta sottilissima, rugosa, fiorita e leggermente umida ed appiccicosa dovuta al penicillium propagato all'esterno, il suo colore è avorio non uniforme con chiazze bianco panna;

**Aspetto interno:** pasta molle ma compatta di colore bianco panna, gessata al centro e leggermente cremosa nel sotto crosta, in particolare vicino allo scalzo, liscia e umida, inizialmente adesiva al palato ma poi molto solubile, occhiatura assente;

**Odore:** di lievito e crosta di pane, vegetale erbaceo, con uno spiccato odore animale tipico ircino di capra;

**Sapore:** dolce medio, leggermente salato e appena acido, a volte in crosta possiamo avere una debole cessione di amaro, con una lunga persistenza aromatica.

**Disponibilità:** tutto l'anno.

**Abbinamenti gastronomici:** non può mancare in un piatto di formaggi, ma il suo utilizzo in cucina è davvero vario, sia negli antipasti che per dei primi piatti oppure per delle farce per realizzare della pasta fresca ripiena di sicuro successo. C'è chi lo usa anche per realizzare dei cheese cake con una certa personalità. Abbinabile ad una salsa di fragoline all'aceto balsamico.

**Abbinamenti enologici:** vino rosso strutturato oppure un bianco fresco ed aromatico.

### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:**

- Valore energetico KJ 1200 – kcal 290
- Grassi gr 25
- di cui acidi grassi saturi gr 18
- Carboidrati gr 1,8
- di cui zuccheri gr 1,8
- Proteine gr 14
- Sale gr 1

**ALLERGENI:** LATTE e derivati del LATTE.

**Codice prodotto** 11102 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** Formina nuda rotonda e bassa **Peso per forma** 250 gr circa **Forme per collo** 6 formine

**Modalità di conservazione** In frigorifero da 0°C a +4°C **Mezzo di trasporto** Refrigerato da 0°C a +4°C **Durata del prodotto a confezione sigillata**

25 giorni **Ordine minimo** 1 collo