



Cod.: 00301

Formaggio Caprone

Formaggio di pura capra, si può definire anche "un intruso", nel nostro assortimento di pecorini, vi troviamo un formaggio di solo latte caprino, ma la caratteristica è che questo formaggio viene caseificato nel solito sistema del formaggio di pecora, nel corso degli anni lo abbiamo sempre migliorato fino a raggiungere vari ambiti riconoscimenti, in molte competizioni nazionali ed internazionali:

Al Concorso Nazionale "All'ombra della Madonnina", (unico concorso in Italia che premia i formaggi prodotti esclusivamente con latte di capra) nel 2016 abbiamo conseguito il premio di Qualità, nel 2017 il premio di Qualità Superiore fino a raggiungere nel 2018 la targa di Eccellenza. Al World Cheese Awards la Medaglia d'oro nel 2021-2022, la Medaglia d'argento nel 2015-2016, nel 2019-2020 e la Medaglia di Bronzo nel 2018-2019.

Medaglia d'Oro al Trofeo San Lucio 2016 come miglior formaggio di capra stagionato.

Il latte dopo essere stato pastorizzato, viene portato a 36°C, aggiunto il caglio di vitello ed i fermenti selezionati, dopo circa 30 minuti viene rotta la cagliata in dimensioni di chicco di mais, e visto che si tratta di una pasta cruda, subito sistemata la cagliata negli stampi. La salatura avviene in salamoia, subito dopo viene portato nelle nostre stanze di prima maturazione per i primi 60 giorni, per poi terminare la parte dell'affinamento nelle grotte per altri 10 mesi.

Definito un formaggio RISERVA perché ultimamente, questo formaggio, non viene messo in vendita prima del compimento dei 12 mesi di maturazione.

Crosta non edibile.

Categoria

Formaggi
Affinati
Terza Affinatura

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:
Kilo

Tipo di Latte

Latte di capra

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Forma nuda (ma è possibile confezionarla anche nella busta sottovuoto)

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Circa 2,5 kg

Reperibilità

Momentaneamente non disponibile

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
6 forme

Caglio

Animale

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
In frigorifero da +4°C a +8°C

Edibilità della crosta

Crosta non edibile

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Refrigerato da 0°C a +8°C

Formaggio premiato

Premiati

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
Circa 120 giorni

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 forma