



CAPRACANTA

Il “**CAPRACANTA**” è l’espressione più concreta del progetto promosso da Slowfood “**SOPRALAPANCA**”, che coinvolge alcuni allevatori lombardi che allevano le capre e producono i formaggi esclusivamente con il latte dei propri animali alimentati principalmente al pascolo e con fieni, senza l’uso di mangimi industriali secondo criteri di biodiversità e secondo i principi di Slowfood: “**Buono. Pulito e Giusto**”.

Il “**CAPRACANTA**” della **Fattoria I Gràter** viene prodotto con il “lattoinnesto” autoctono, vale a dire con fermenti prodotti in azienda.

Si tratta di un formaggio semistagionato di puro latte di capra crudo, a coagulazione lattica, del peso di circa 270g da degustare rigorosamente con la sua morbida crosta.

La superficie del formaggio è leggermente rugosa di colore giallo paglierino con sfumature bianche per effetto delle muffe tipiche della stagionatura (*Geotrichum candidum*, *Penicillium Candidum*).

La pasta è caratterizzata da un’occhiatura quasi assente, la struttura è friabile al centro con colore bianco ed il sottocrosta è cremoso con colore perlaceo. La cremosità tende ad aumentare con l’affinamento fino ad essere quasi completa intorno ai 40-60 giorni.

Il profilo olfattivo e aromatico aumenta notevolmente d’intensità, perdendo le note lattico-acide di yogurt, per acquisire oltre alle sensazioni di crosta di pane e champignon, conferite dalla crosta, quelle di burro sciolto, sottobosco.

La stagionatura avviene nella prima fase in cella a circa 12°C e umidità intorno 85%; successivamente si completa l’affinamento con riponendo ogni formaggio in apposite fascierine di legno di pioppo ed è pronto al consumo ad almeno 20 giorni dalla data di produzione.

Ingredienti: Latte crudo di capra, sale fine, caglio liquido, alloro (se presente).

Conservazione : 4°C

Termine minimo di conservazione:

30 giorni dalla data di confezionamento (prodotto conservato in confezione originale).

Il superamento di tale data non pregiudica l’edibilità del prodotto.