



Caprenza

Morbida crescenza, formaggio a pasta molle di puro latte crudo di capra ottenuto da una coagulazione acido-presamica che si protrae per almeno un'ora a 34°C circa.

Metodo di produzione:

La cagliata viene frantumata con delicatezza in pezzi della dimensione di una grossa noce. I grumi affondano nel siero che fuoriesce e quando si sono depositati in unica massa sul fondo della caldaia, vengono posti nelle forme con l'aiuto di un colino. Il formaggio rimane per circa 8 ore in locale caldo umido per la "stufatura" e una volta raggiunto il risultato desiderato viene posto in frigorifero.

E' pronto per il consumo dopo una rapida maturazione da 5 a 7 giorni in cui tende a diventare cremoso.

Consigli di utilizzo:

Oltre ad essere degustata al naturale la caprenza è particolarmente indicata in cucina quando si desidera un formaggio di capra dal gusto delicato che fonda sulle preparazioni (focaccia, pizza, sformati di verdura...)

Ingredienti: Latte crudo di capra, sale fine, caglio liquido.

Conservazione : 4°C

Termine minimo di conservazione:

prodotto sfuso, conservato in confezione originale: 15 giorni dalla data di produzione.

(Si consiglia di asportare un eventuale formazione di siero dalla confezione per una migliore conservazione. Dopo una settimana si forma sulla superficie del formaggio un leggero strato di fermentazione, indice di maturazione del prodotto che rimane, comunque, edibile.)

Prodotto confezionato sottovuoto, conservato in confezione integra :
25 giorni dalla data di produzione.