

BEOLA DI CAPRA



CODICE	21447
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Caprino Crudo
PESO	5 kg circa

Formaggio stagionato prodotto con latte crudo di capra

DESCRIZIONE	Formaggio realizzato con latte caprino intero crudo raccolto nella zona della Valsesia e stagionato almeno 2 mesi
ASPETTO	La crosta si presenta sottile, la pasta è compatta, di colore bianco e con occhiatura assente o molto piccola
SAPORE	Dolce con note di latte, nocciola, frutta matura, cantina e leggere note caprine
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
PRODUTTORE	La Giuncà - Fobello (VC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Beola di Capra ci ha conquistati per la sua complessità: durante l'assaggio si ha un momento iniziale dove prevalgono la dolcezza e le note lattiche, ma quando il prodotto si riscalda in bocca sprigiona tutta la parte aromatica della frutta matura, della nocciola e una parte di cantina umida. È interessante la variazione cromatica della crosta durante l'anno: chiara nei mesi di febbraio e marzo diviene via via più aranciata nei mesi da aprile a settembre e grigiastra nel periodo autunnale; aspetto strettamente legato all'ambiente di stagionatura, ovvero le cantine situate sotto le abitazioni di Fobello
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da degustare a temperatura ambiente, sia in un tagliere di formaggi misti che a fine pasto, magari con un buon vino rosso non troppo corposo. Interessante anche l'abbinamento con un calice di Alsace AOP Gewürztraminer con sentori di albicocca, pepe bianco e marroni canditi che faranno da contorno alle note di cantina del formaggio, il ritorno amaro del sorso saprà esaltare la dolcezza della Beola