

UOVO DI CAPRA



CODICE	21215
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Caprino Crudo
PESO	150 g circa

Robiola di capra a forma di uovo con cuore di caprino allo zafferano

DESCRIZIONE	Formaggio robiola realizzato con latte caprino intero crudo proveniente da una sola stalla vicina al caseificio, con un cuore di robiola aromatizzata allo zafferano
ASPETTO	Tagliato a metà sembra davvero un uovo sodo, la parte esterna è di robiola al naturale, il centro invece è di colore giallo dovuto all'aromatizzazione con zafferano
SAPORE	A naso emergono le note iringhe e di zafferano; in bocca è dolce, di buona persistenza con un finale caratterizzato da note fungine e speziate
STAGIONATURA	Almeno 15 giorni
PRODUTTORE	Lavialattea - Brignano Gera d'Adda (BG)
SELEZIONATO PERCHÈ	Quello che ci è piaciuto di Valentina e Roberto è la filosofia: lavorazione per lo più a latte crudo, senza l'utilizzo di macchinari, con grande rispetto per il latte e per chi lo produce
CURIOSITÀ	Valentina Canò e Roberto Facchetti, compagni nella vita e nel lavoro, sono stati allevatori prima di essere produttori. Proprio per questo il loro primo valore è quello di conoscere l'animale che fornisce la materia prima. Il latte viene lavorato subito a crudo appena arriva al caseificio, con un procedimento del tutto manuale: non vengono utilizzati strumenti meccanici e pompe, vista la delicatezza del latte di capra