



STRADA DEI FORMAGGI E DELLE DOLOMITI

Caprino di Cavalese stagionato

Il Caprino Cavalese stagionato è un formaggio dal carattere deciso, prodotto con latte di capra pastorizzato proveniente dalla Val di Fiemme. Questa specialità casearia si distingue per la sua lavorazione artigianale e per il sapore intenso e aromatico, tipico dei formaggi caprini stagionati.

Caratteristiche e lavorazione:

Il Caprino Cavalese stagionato ha una crosta rugosa di colore marrone chiaro, segno distintivo del suo processo di maturazione naturale. La pasta è compatta, di colore bianco candido, con una lieve occhiatura rada, segno della lenta stagionatura che ne esalta struttura e complessità aromatica.

Il formaggio viene affinato con cura per diverse settimane, durante le quali sviluppa il suo profilo organolettico unico. La stagionatura contribuisce a concentrare i sapori, donando alla pasta una consistenza leggermente friabile e un gusto deciso, con note che spaziano dal lattico al leggermente erbaceo, con un piacevole retrogusto che richiama i profumi dei pascoli alpini.

Abbinamenti e utilizzo in cucina

Il Caprino Cavalese stagionato è un formaggio versatile, perfetto sia da degustare in purezza che come ingrediente per arricchire diverse ricette. È ideale:

- In abbinamento a miele e confetture di frutti rossi, per esaltarne il contrasto tra dolcezza e sapidità.
- Con vini bianchi strutturati o rossi di media intensità, come un Gewürztraminer o un Pinot Nero.
- In cucina, per arricchire insalate gourmet, gratinature o per essere fuso su crostini e primi piatti dal sapore deciso.

Ingredienti: latte caprino pastorizzato, sale, caglio

Sapore: deciso, tipico dei formaggi a latte caprino

Aspetto esteriore: forma cilindrica, crosta rugosa color marrone chiaro | **Aspetto della pasta:** biancastra, compatta, con occhiatura lieve e sparsa

Pezzzatura 3 kg

Produttore:

Caseificio Sociale Val di Fiemme

Via Nazionale, 8 – 38099 – Ville di Fiemme (Trento) | Tel. +39 0462340284

www.caseificiocavalese.it - info@caseificiocavalese.it

