



**CAPRULIN:** *Formaggio a coagulazione lattica. Al latte appena munto si aggiunge una piccola percentuale di caglio e poi viene lasciato riposare per 20-24 ore a circa 20 gradi. In seguito la cagliata viene estratta e lasciata sgrondare per 1 giorno, successivamente è impastata con sale e aromi, viene poi messa nelle fucelle per la stagionatura. Si produce la versione con peperoncino o timo o al naturale.*

*Forma tronco conica, pezzatura 300-400 gr. circa*

*22€/kg*



**NEROTTO:** *Formaggio a coagulazione lattica. Internamente si presenta di color bianco e la crosta nera deriva dall' affinamento nel carbone vegetale che crea un particolare abbinamento di gusti e dona una caratteristica consistenza al formaggio (si mangia interamente).*

*Forma cilindrica, pezzatura da 150 gr. circa*

*22€/kg*



**BIANCHINO:** *E' la versione senza carbone vegetale del nerotto. Ottimo abbinato a varie marmellate.*

*Forma cilindrica, pezzatura da 250 gr. circa*

*22€/kg*



**CAPRINO:** *Formaggio a coagulazione lattica. Fresco o semistagionato, si produce la versione al timo, al peperoncino, alle erbe provenzali o bianca.*

*Forma cilindrica, pezzatura da 150 gr. circa*

22€/kg



**ROBIOLA DI CAPRA:** *Tometta rotonda derivante dalla lavorazione lattica di pezzatura da 350-400 gr. La cagliata viene fatta sgrondare direttamente negli stampi e la salatura avviene a secco sulle superfici. Ottima abbinata a marmellate .*

22€/kg



**TOMA:** *Toma stagionata di forma rotonda disponibile in 3 pezzature da 1000 gr., da 500 gr. o da 200 gr.. E' un formaggio ottenuto per coagulazione presamica. Il latte appena munto viene portato a 34°C, si aggiunge il caglio e si lascia riposare per 45-60 min. La cagliata viene rotta a chicco di mais e si riscalda leggermente, successivamente viene deposta nelle fuscelle, seguono vari rivoltamenti e salature durante la stagionatura.*

20€/kg



**BLU DI CAPRA:** *Formaggio stagionato per almeno 50 giorni. E' un formaggio dal gusto intenso all'interno del quale si sviluppano le muffe del *Pennicilium roqueforti*.*

*Disponibile nelle pezzature da 500gr o 1000gr*

*23€/kg*



**GOCCE DI CAPRA:** *Formaggio fresco spalmabile. Vendibile in vaschette o sottoforma di bigné cosparsi di erbe aromatiche o peperoncino, possono anche essere ricoperti di marmellata.*

*Grande: 60gr 1€/l'una*

*Piccola: 30gr 0,50€/l'una*



**TOMINO:** *Formaggio fresco a pasta morbida. Gusto delicato abbinabile con varie spezie e con insalate. Il peso di ogni tomino è di circa 100 gr.*

*1€/l'uno*



**RICOTTA:** *La ricotta non è classificabile tra i formaggi, ma è un latticino ottenuto portando il siero del latte ad alte temperature (80-90°C) qui avviene la coagulazione delle proteine presenti al suo interno. La ricotta affiorata in superficie viene raccolta in fucelle perforate per consentire la fuoriuscita del liquido in eccesso.*

14€/kg



**YOGURT:** *Il latte di capra dopo aver subito un trattamento termico a circa 90°C viene fatto raffreddare poi si aggiunge la coltura di fermenti a base di: *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* e si lascia riposare per circa 10 ore.*

1,10 €/l'uno

Tutti i prezzi si intendono comprensivi di IVA.