

## Caprino alle erbe da agricoltura biologica

<b>Nome del prodotto:</b>	<b>CAPRINO ALLE ERBE</b>
<b>Tipologia:</b>	Formaggio fresco prodotto esclusivamente con latte crudo di capra biologico.
<b>Metodo di produzione:</b>	<p>Si produce con latte crudo di capra.</p> <p>Il latte proveniente dalla mungitura serale viene raffreddato, a seconda della stagione, a temperature che variano dai 12 ai 20 °C. e viene immesso il siero innesto (starter) autoprodotta in azienda. A questo punto inizia la maturazione del latte (acidificazione). Con l'aggiunta del latte munto il mattino successivo, e raggiungendo temperature variabili tra i 18 e i 22 °C), si ottengono le condizioni ottimali per cagliare.</p> <p>Addizionato con il caglio naturale, il latte viene agitato e poi lasciato riposare per un periodo che va dalle 16 alle 20 ore.</p> <p>La cagliata a questo punto è pronta per essere messa negli stampi dove viene fatta spurgare per 24 ore. In questo periodo la robiola viene girata più volte e salata. La salatura è fatta a secco; terminata questa fase, il formaggio viene trasferito in un locale di asciugatura, a temperatura compresa tra i 15 e i 18°C, per almeno quattro giorni, in attesa del confezionamento e della vendita.</p>
<b>Descrizione:</b>	<p>Il caprino ha forma cilindrica con facce piane leggermente orlate; il peso varia da 50 a 70 grammi circa, l'altezza da 3 a 4 centimetri e il diametro è di circa 4 centimetri.</p> <p>La crosta è assente e la struttura della pasta è finemente granulosa e di colore bianco latte.</p>
<b>Caratteristiche:</b>	L'aroma e il sapore sono delicati, saporiti e leggermente aciduli. La superficie è insaporita con le seguenti erbe: erba cipollina, rosmarino, finocchio, lavanda, ginepro, pepe, malva, acacia, elicriso, viola e primula.
<b>Ingredienti:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- latte crudo di capra</li> <li>- erbe aromatiche naturali e fiori essiccati</li> <li>- sale</li> <li>- caglio naturale</li> </ul>
<b>Enti di certificazione e controllo:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ECOCERT, agricoltura biologica</li> <li>- APA – Asti</li> <li>- P.R.A.T.Z.</li> <li>- LAV – TORINO</li> </ul>
<b>Tracciabilità:</b>	Sulla confezione sono riportati gli estremi del lotto di riferimento.
<b>Conservazione:</b>	Può essere conservato nel ripiano più basso del frigorifero, a una temperatura di circa 4°C. L'importante è riporlo in contenitori di vetro o plastica con coperchio, in modo da conservare la morbidezza e non fargli trasmettere o assorbire odori.
<b>Durata del prodotto:</b>	Da consumarsi preferibilmente entro 90 giorni dalla data di produzione (lotto di produzione).