www.monferratontour.it

LA FATTORIA DELLA CAPRA REGINA

Kategorie: Milchprodukte
Beschreibung der Aktivitäten: 2006 beschliesst der Mailänder Unternehmer Massimo Coizet, nach Fubine im Monferrat umzuziehen. Hier entsteht die Idee der Ziegenzucht und Käseproduktion. Es wird La Fattoria della Capra Regina gegründet, eine kurze Produktionskette für hochqualitativen Käse, in der handwerkliche Produktion und moderne Technologie Hand in Hand gehen: in einem aseptischen Raum bei konstanter Temperatur- und Feuchtigkeitskontrolle gibt es fünf unterschiedliche Kalt- oder Warmzellen, ein Lokal für die Rohmilch und die Messung des Ph-Wertes während der verschiedenen Fermentationsphasen der Milch. Aus der roh verarbeiteten Milch der Roccaverana Rasseziegen entstehen hier jeden Tag 200 Robiole della Regina in drei Variationen: klassisch, Velluto Nero della Regina (7 Tage in feiner Wald-Holzkohle gereift) und die Riserva Segreta della Regina (20 Tage gereift). Dann die Capracotta, halbreifer Weichkäse aus Rohmilch; der weiche, streichfähige Squacquero, die direkt mit der Milch hergestellte Ricotta, Puddings und Yoghurt, ideal bei Milchintolleranzen. Ein Muss der Le Grand Bleu, ein mindestens 60 Tage gealterter Kräuterkäse, mit intensivem Geschmack und Duft, für den echten Kenner.
Telefon: +39 (0131) 771.072
Telefon 2: +39 347 317.0009
E-Mail: macoizet@live.it

Bewertung

In den Führern gekennzeichnet: Hoch
Prestige des Ortes: Hoch