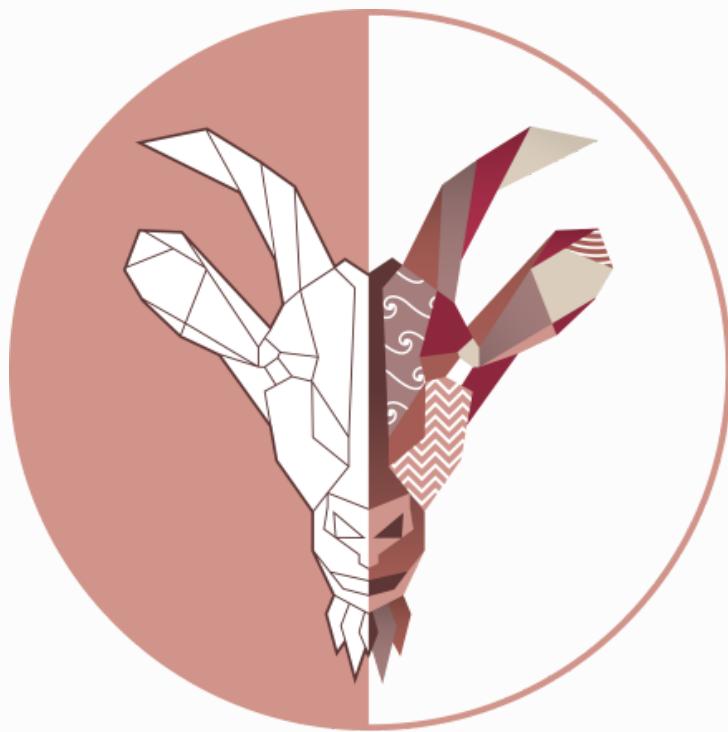


AGRICASEIFICIO LA CAPANNA



Azienda Agricola di Ilaria Ichino

LA CAPANNA

• 100% FORMAGGIO DI CAPRA •



Un po' di noi..

Nasciamo come piccola realtà contadina nelle campagne Buschesi, in Provincia di Cuneo, Piemonte. Siamo una giovane azienda agricola a gestione familiare che si occupa della produzione di formaggio a base di latte di capra, ponendo alla base di ogni nostra attività il rispetto della tradizione e del benessere animale.

Il lavoro a diretto contatto con le capre nasce nel 2013 con un piccolo gregge volto a produrre latte per diversi caseifici della zona. Nel 2017 la decisione di valorizzare direttamente l'ottimo prodotto dei nostri animali, con la costruzione di un piccolo caseificio e l'inizio del lavoro di trasformazione dell'intera produzione di latte in formaggi.

Il nostro non è solo un lavoro, ma una vera e propria "scelta di vita". La passione e il rispetto verso gli animali e verso l'arte casearia è applicata ogni giorno nel nostro lavoro in fattoria.

Siamo Ilaria e Chiara e siamo qui per presentarvi i nostri prodotti!





YOGURT

Lo yogurt di capra è un alimento completo tra i più apprezzati per le sue numerose proprietà benefiche e per la sua digeribilità.

Il nostro yogurt è confezionato in vasetti da 150 gr.

Lo troverete al naturale (senza zuccheri aggiunti) e alla frutta (in base alla disponibilità).

Scadenza:
15 GG dalla produzione

PRIMO SALE

Il Primo sale è notoriamente un formaggio leggero, freschissimo e dal sapore dolce del latte. Trova largo impiego in numerose ricette, ottimo anche cotto alla piastra. Il nostro primo sale ha pezzature che variano da 1,00 kg a 1,5 kg.

Scadenza:
7 GG dalla vendita



ROBIOLA DI BUSCA

Formaggio freschissimo a lavorazione lattica. Presenta un sapore dolce e caratteristico del latte di capra con leggere venature acidule, dalla consistenza cremosa e scioglievole in bocca. Ottimo utilizzato come formaggio spalmabile. La nostra robiola ha pezzature intorno ai 300 gr.

Scadenza:
20 GG dalla produzione



STRACCHINO

Lo stracchino è un formaggio fresco, morbido, cremoso e spalmabile. Con il proseguire della breve maturazione acquista un sapore più deciso.

Il nostro stracchino ha pezzature intorno ai 230 gr.

Scadenza:
15 GG dalla produzione

PICCOLO FIORE

Il piccolo fiore è un formaggio a lavorazione lattica. Presenta una crosta fiorita detta "a pelle di rosso" acquisita durante la stagionatura che si aggira intorno ai 20 giorni. Presenta una consistenza friabile e morbida e un gusto deciso e saporito.

Il nostro piccolo fiore ha una pezzatura intorno ai 250 gr.

Scadenza:
20 GG dalla vendita



CAPRICHINO

Il Caprichino è un formaggio semi stagionato intorno ai 30/45 giorni. Ha una leggera crosta bianca dovuta all'innesto di *Penicillium Candidum*. Il suo sapore è dolce e delicato, adatto per fare fondute o da gustare in naturalezza.

Il nostro Caprichino ha pezzature intorno ai 2 kg.

Scadenza:
60 GG dalla vendita



CAPANNOTTA

La Capannotta è una formaggetta stagionata intorno ai 20 giorni. Presenta una sottile crosta bianca, un'occhiatura rada. È morbida, tendente al dolce e con un lieve sentore di yogurt. Questo nostro cavallo di battaglia ha avuto l'onore di essere premiato con una medaglia d'argento al concorso ONAF nel 2018 e con una medaglia d'oro nel concorso ONAF Piemonte 2023 come miglior formaggio di capra fresco..

La nostra Capannotta ha una pezzatura di 350 gr circa.

Scadenza:
60 GG dalla vendita

TUMA D'ILARIA

La Tuma d'Ilaria è un formaggio semi cotto fatto stagionare su assi di legno di abete. Presenta una pasta elastica che con l'avanzare della stagionatura assume un gusto più deciso.
La Tuma d'Ilaria ha pezzature intorno ai 5 kg.

Scadenza:
6 mesi dalla vendita



TUMA DI CHIARA

La Tuma di Chiara è un formaggio a pasta compatta che diventa friabile con l'avanzare della stagionatura. Quest'ultima viene effettuata su assi di legno di abete che conferisce al prodotto un gusto unico.

La Tuma di Chiara ha pezzature intorno ai 2 kg.

Scadenza:
90 GG dalla vendita

GLI AFFINATI

I principali formaggi affinati che disponiamo sono:

- . La capra in CERA D'API
- . La capra in ACHILLEA
- . la capra CIUCCA

La capra in cera d'api viene affinato con uno strato di cera d'api con la funzione di mantenere un "sottovuoto" naturale al formaggio, permettendogli di maturare e assumere nel contempo un gusto più dolce dato dalla cera d'api.

La capra in achillea viene affinato con fiori di achillea che trasmettono un profumo speciale di montagna.

La capra ciucca viene affinata lasciando maturare il formaggio sottovuoto insieme al mosto d'uva Dolcetto.

Assumerà un colore violaceo conferito dal mosto d'uva e un sapore bello intenso.

Gli affinati hanno una pezzatura che varia dai 2 kg ai 3 kg circa e non sono disponibili in tutte le stagioni.



Scadenza:
90 GG dalla vendita

BLU DI CUNEO

Il Blu di Cuneo nasce da una collaborazione tra caseifici della medesima provincia che insieme hanno deciso di valorizzare questo ottimo formaggio dandogli un'identità precisa e inconfondibile, diverse aziende concorrenti che hanno deciso di mettersi in gioco stringendo un'unione reale, iniziando a produrre un formaggio "uguale per tutti", azzerando così la competizione in nome della valorizzazione del nostro territorio. Il disciplinare vuole che il Blu di Cuneo sia realizzato con il 100% di ogni latte (vacca, capra o pecora) e che la materia prima provenga esclusivamente dalla provincia cuneese. Esistono due tipi di Blu di Cuneo: il cremoso (morbido e scioglievole in bocca) e l'extra (compatto e sostenuto). La nostra produzione al momento si limita al Blu di Cuneo cremoso.

È così che vi presentiamo il vero erborinato della provincia Granda fatto secondo le rigide regole di produzione che lo legano al territorio e all'artigianalità della sua lavorazione. In piccole pezzature da 3 kg molto pratiche per le piccole attività commerciali o come utilizzo come ingrediente per i piatti stellati.



Scadenza:
60 GG dalla vendita

DETTAGLI SUL TRASPORTO

I prezzi proposti sono da considerarsi esclusi iva, da calcolare con un'aliquota del 4%.

Il trasporto viene effettuato tramite furgone refrigerato che garantisce il mantenimento della catena del freddo 0°C / 4°C in tutte le stagioni.

Con ordini superiori a 230€ la spedizione sarà gratuita.

Da 100€ a 230€ le spese di trasporto avranno un costo di 15€.