



Azienda Agricola delle sorelle Ichino

LA CAPANNA

• 100% FORMAGGIO DI CAPRA •

AGRICASEIFICIO LA CAPANNA



formaggi di capra artigianali
preparati con il solo latte delle nostre capre

SFOGLIA E GUSTA ...

- 01 La nostra storia
- 02 La nostra fattoria
- 03 Il nostro metodo
- 04 I morbidi
- 05 Gli Spalmabili
- 06 Gli Stagionati
- 07 Quel tocco in più





LA NOSTRA STORIA

... C'era una volta in Campagna ...

La nostra storia nasce nella campagna di **Busca**, in provincia di Cuneo nel 2013.

Nella **Cascina di famiglia** abbiamo dato vita a un'**azienda agricola** specializzata nell'**allevamento della capra da latte Saanen** e nella produzione di **formaggi di capra artigianali** utilizzando solo il latte del nostro allevamento.

I primi anni di lavoro sono stati dedicati esclusivamente alla vendita del latte ai caseifici locali, poi **nel 2017 la svolta** con l'avviamento della produzione di formaggi e la nascita di **Agricaseificio La Capanna**.

La Capanna rappresenta il nostro allevamento, i nostri campi, il nostro laboratorio ... **la nostra casa**.

Per noi produrre formaggi di capra utilizzando solo il latte munto dai nostri capi non è semplicemente un "*lavoro*" ma rappresenta una vera e propria **vocazione agricola**.

Le nostre caprette sono parte integrante della nostra famiglia e averne cura, nutrirle con foraggi prodotti in cascina, con integrazione esclusivamente a base di cereali e permettergli di pascolare libere in un ampio spazio verde ai piedi dei monti Cuneesi, è la nostra vocazione da sempre

*Siamo **Ilaria e Chiara**, le "**sorelle Ichino**", volto, mani e cuore di un agricolo connubio tra tradizione e spirito d'innovazione.*



LA NOSTRA FATTORIA

.... Un Amore che si trasforma in Lavoro ...





Hai notato che il Catalogo che stai sfogliando è tutto giocato sui toni del rosa?

Questo perché Agricaseificio La Capanna è un'azienda familiare 100% al femminile!

Le ideatrici del progetto agricolo siamo proprio noi, **Ilaria e Chiara “le sorelle Ichino”** che, con l'aiuto della mamma e la giocosa compagnia dei nostri bimbi, portiamo avanti la nostra attività immersa nel verde e nella tranquillità della campagna.

La nostra filosofia punta sull'amore per la natura e gli animali prima di qualsiasi cosa.

Quando abbiamo creato l'allevamento abbiamo deciso di puntare sulla **capretta di razza Saanen**, la “regina delle capre”, capace di produrre un latte delicato, versatile e ideale per la produzione di molti tipi di formaggi diversi.

Per noi **Agricaseificio La Capanna** è un luogo di produzione che mantiene un legame forte con la tradizione senza dimenticare l'importanza di una metodologia di lavorazione moderna e strutturata.

La Capanna è un luogo dove “si fanno formaggi”, si allevano le capre e si possono organizzare giornate a contatto con la natura dedicate a tutta la famiglia: dalla visita al caseificio, passando per una passeggiata nella stalla all'allattamento dei capretti con i biberon per tutti i bambini.

Agricaseificio La Capanna: una filosofia agricola a misura di famiglia.



IL NOSTRO METODO

... Con cura e rispetto per la natura e gli animali ...



Per anni abbiamo lavorato a latte crudo, assecondando ogni sfumatura selvaggia della materia prima. Oggi abbiamo scelto la strada della pastorizzazione dolce, ma non vederla come un obbligo tecnico: è una scelta di responsabilità e amore verso chi sceglie i nostri prodotti.

Come avviene la nostra "carezza" al latte

Non usiamo processi industriali aggressivi. Seguiamo un metodo lento e rispettoso:

- portiamo il latte a 60°C, una temperatura che definirei "tiepida" rispetto agli standard industriali.
- Lo manteniamo così per 30 minuti.

Perché?

A questa temperatura, non "uccidiamo" il latte. Lo mettiamo in sicurezza proteggendo però i suoi profumi, i suoi enzimi e quella complessità aromatica che lo lega ai nostri prati e alle nostre scelte di alimentazione degli animali. È una sorta di abbraccio prolungato che elimina i rischi ma preserva l'identità.

In breve, per la comunicazione:

Non abbiamo rinunciato alla poesia, l'abbiamo solo resa più sicura. Se il latte crudo era "istinto", questa tecnica è "consapevolezza". Offriamo la stessa emozione sensoriale, con la serenità di un prodotto impeccabile sotto ogni profilo.



I NOSTRI MORBIDI

PRIMO SALE - ROBIOLA DI BUSCA - TRONCHETTI "LA CAPANNA" -
BIANCO CAPRA - CAPANNOTTA - CAPRICHINO



PRIMO SALE

Un formaggio freschissimo prodotto con latte di capra appena munto e una salatura leggera effettuata manualmente.

Colore bianco e aspetto rustico ma curato.

La pasta è elastica, compatta e "scrocchia" leggermente.

Eccellente per la piastra o la scottatura rapida in padella.

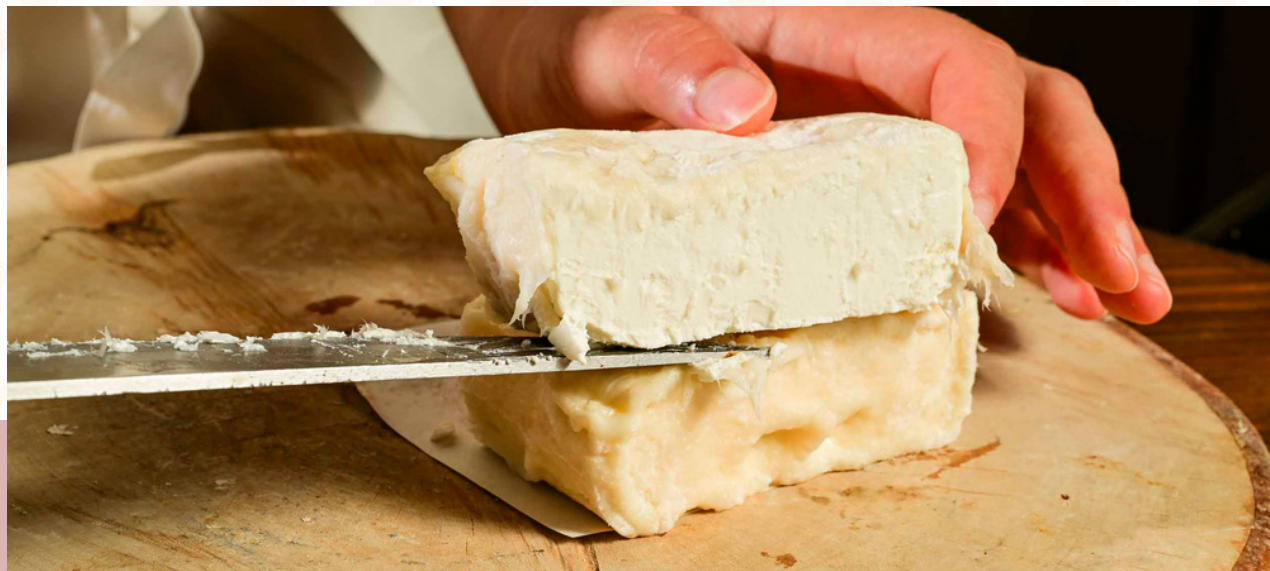
Gusto dolce e delicato con un profumo di latte fresco e panna.

Ingredienti: LATTE DI CAPRA, sale, caglio microbico (adatto a diete vegetariane) Pezzatura: rettangolare da 1.0/1.2 chilogrammi
Scadenza: 7 giorni dalla vendita



I NOSTRI MORBIDI

PRIMO SALE - ROBIOLA DI BUSCA - TRONCHETTI "LA CAPANNA" -
BIANCO CAPRA - CAPANNOTTA - CAPRICHINO



ROBIOLA DI BUSCA FRESCA



Lattica pura ottenuta con una coagulazione lenta di oltre 18 ore. Pasta bianca, priva di crosta e omogenea. Consistenza soffice.

La struttura è compatta e non rilascia siero permettendo un taglio netto e preciso.

Al palato ha una grana finissima che si scioglie immediatamente.

Profumo intenso di latte appena munto e yogurt greco. L'acidità è la protagonista: fresca e con un finale dolce .

Ingredienti: LATTE DI CAPRA, sale, caglio microbico (adatto a diete vegetariane)

Pezzatura: quadrata da 200/250 grammi
Scadenza: 20 giorni dalla produzione



I NOSTRI MORBIDI

PRIMO SALE - ROBIOLA DI BUSCA - TRONCHETTI "LA CAPANNA" -
BIANCO CAPRA - CAPANNOTTA - CAPRICHINO



BIANCO CAPRA

Formaggetta che nasce da una tecnica antica. Il latte viene scaldato fino a 85°C per poi essere raffreddato lentamente fino alla temperatura di coagulazione. Questo shock termico "intrappola" le proteine del siero nella cagliata donando al formaggio un candore minerale e una ricchezza nutritiva superiore.

La texture è friabile e si scioglie in bocca rilasciando tutta la sua carica aromatica.

Piacevoli note

acidule rinfrescano il palato accompagnate da una sapidità decisa.

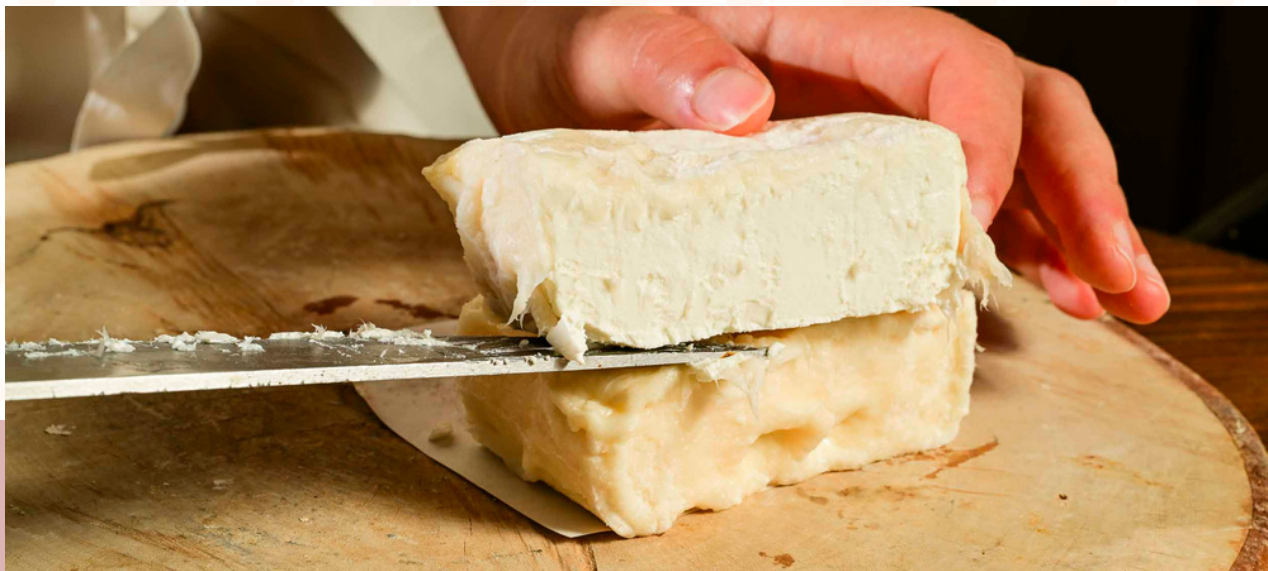
Ingredienti: LATTE DI CAPRA, sale, caglio microbico (adatto a diete vegetariane), Pezzatura: piccola da 350 grammi circa o forma da taglio di circa 2.0 chilogrammi

Scadenza: 30 giorni dalla vendita



I NOSTRI MORBIDI

PRIMO SALE - ROBIOLA DI BUSCA - TRONCHETTI "LA CAPANNA" -
BIANCO CAPRA - CAPANNOTTA - CAPRICHINO



TRONCHETTI LA CAPANNA



Piccoli cilindri a breve stagionatura di una settimana/dieci giorni. Buccia edibile e cuore compatto e gessato. Disponibili in versione naturale (bianco) o con affinamento superficiale in erbe, carbone vegetale o paprika.

Ideali per comporre taglieri o decorare piatti singoli. Con il passare dei giorni, il sotto-crosta tende a diventare più cremoso

Bianco: Note lattiche fresche e acidule / Erbe: Sentori di macchia mediterranea. / Carbone: Gusto neutro, e leggera nota minerale.
Paprika: Leggermente piccante che scalda il palato.

Ingredienti: LATTE DI CAPRA, sale, caglio microbico

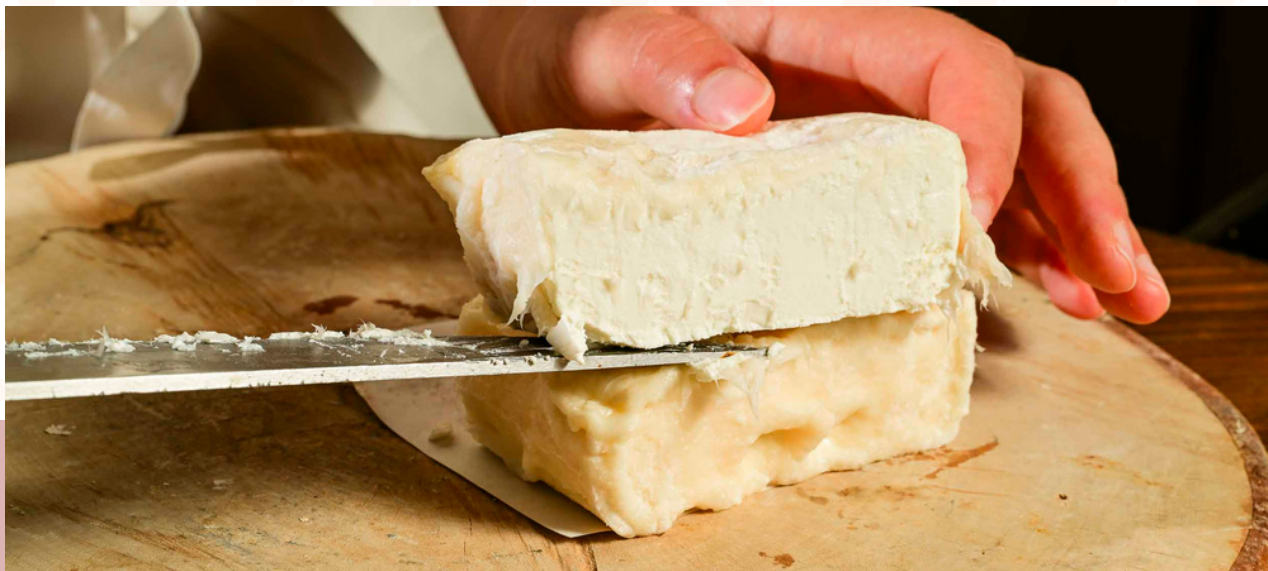
Pezzatura: cilindri dal peso di circa 150 grammi

Scadenza: 20 giorni dalla produzione



I NOSTRI MORBIDI

PRIMO SALE - ROBIOLA DI BUSCA - TRONCHETTI "LA CAPANNA" -
BIANCO CAPRA - CAPANNOTTA - CAPRICHINO



CAPRICHINO

La nostra Toma da circa 2 kg presentata in tre fasi di maturazione, ognuna con una precisa identità:

Giovane (1 mese): Pasta bianca e flessibile, crosta sottile e chiara. Gusto dolce di latte fresco.

Mezzano (3-4 mesi): Pasta color avorio e più compatta. Sentori più complessi e fienosi.

Vej (oltre i 6 mesi): Pasta dura, carattere deciso e intensamente aromatico.

Ingredienti: LATTE CRUDO DI CAPRA (termizzato a 60°C), sale, caglio microbico (adatto a diete vegetariane),

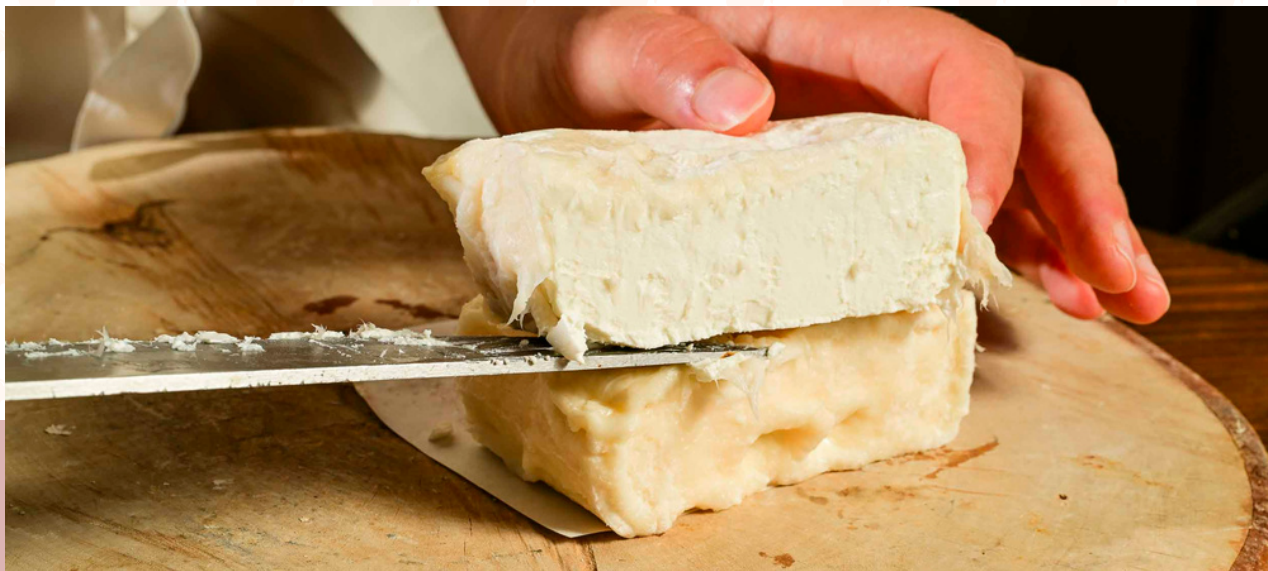
Pezzatura: forme tonde da taglio di circa 1.5/1.8/2 chilogrammi in base alla stagionatura richiesta

Scadenza: si consiglia di esaurire la forma entro 60 giorni dalla vendita



I NOSTRI MORBIDI

PRIMO SALE - ROBIOLA DI BUSCA - TRONCHETTI "LA CAPANNA" -
BIANCO CAPRA - CAPANNOTTA - CAPRICHINO



CAPANNOTTA



Formaggio a pasta cruda prodotto con solo latte delle nostre capre. Stagionatura 15 giorni.

La pasta si presenta soffice al palato e se scaldata tende ad ammorbidirsi mantenendo un sapore pieno anche in cottura.

Profumo che richiama il fieno fresco, il burro di montagna e la nocciola. Gusto dolce con una sapidità equilibrata.



Ingredienti: LATTE CRUDO DI CAPRA (termizzato a 60°C),

Penicillium candidum, sale, caglio microbico (adatto a diete vegetariane),

Pezzatura: forme tonde piccole di circa 280/300 grammi

Scadenza: si consiglia di esaurire la forma entro 60 giorni dalla vendita



I NOSTRI STAGIONATI

ROBIOLA DI BUSCA STAGIONATA - ANTILIA - CRAVEMBERT - BLU
DI CUNEO - AFFINATI



ROBIOLA DI BUSCA STAGIONATA



Formaggio a pasta cruda prodotto esclusivamente con latte di capra. La stagionatura di almeno 15-20 giorni permette lo sviluppo di una crosta fiorita sottile e vellutata. La pasta, inizialmente compatta, tende a diventare cremosa sotto crosta acquisendo note aromatiche di sottobosco e nocciola.

Consistenza morbida e fondente al palato con una leggera resistenza della crosta edibile.



Sapore dolce con una punta di acidità tipica della capra che si evolve in aromi più complessi e persistenti durante l'affinamento.

Ingredienti: LATTE DI CAPRA, sale, caglio microbico (adatto a diete vegetariane)

Pezzatura: quadrata da 200/250 grammi

Scadenza: 20 giorni dalla vendita



I NOSTRI STAGIONATI

ROBIOLA DI BUSCA STAGIONATA - ANTILIA - CRAVEMBERT - BLU
DI CUNEO - AFFINATI



ANTILIA

Un formaggio prodotto unicamente da latte raccolto durante il periodo estivo. È un formaggio a pasta semicotta, sottoposto a una stagionatura minima di 3 mesi.

Consistenza compatta, densa e fondente. Maturazione lenta e omogenea, giusta umidità interna.

Il bouquet aromatico richiama i fiori di campo, le erbe e la frutta a guscio.

Ingredienti: LATTE CRUDO DI CAPRA (termizzato a 60°C), sale, caglio microbico (adatto a diete vegetariane),

Pezzatura: forme tonde da taglio di circa 4.5/5 chilogrammi. Disponibilità anche a mezza forma o quarto di forma

Scadenza: si consiglia di esaurire la forma entro 6 mesi dalla vendita



I NOSTRI STAGIONATI

ROBIOLA DI BUSCA STAGIONATA - ANTILIA - CRAVEMBERT - BLU
DI CUNEO - AFFINATI



CRAVEMBERT



Formaggio dedicato agli amanti dei sapori intensi. Immagine rustica, crosta rugosa segnata dal tempo e presenza di muffe nobili con sfumature che virano al rossiccio a causa della stagionatura in ambienti ad alta umidità. La pasta è morbida e compatta.

Il sottocrosta è cremoso e il cuore rimane morbido e burroso.

Profilo aromatico con note di cantina, cuoio e sottobosco. Un formaggio che sa di natura e territorio.



Ingredienti: LATTE CRUDO DI CAPRA (termizzato a 60°C),

sale, caglio microbico (adatto a diete vegetariane),

Pezzatura: forme tonde da taglio di circa 1.8/2 chilogrammi

Scadenza: si consiglia di esaurire la forma entro 60 giorni dalla vendita



I NOSTRI STAGIONATI

ROBIOLA DI BUSCA STAGIONATA - ANTILIA - CRAVEMBERT - BLU
DI CUNEO - AFFINATI



FIORDALISO ERBORINATO

Il Fiordaliso Erborinato è un formaggio che nasce dal profondo legame con il territorio piemontese. Questo erborinato è realizzato con solo latte di capra (nel nostro caso) e materia prima del nostro allevamento. È un prodotto che garantisce tracciabilità totale e rispetto della tradizione casearia locale.

Proponiamo il Fiordaliso Erborinato in due varianti

- Cremosa: pasta morbida e fondente, con un'erborinatura gentile che si sposa con la dolcezza del latte.

- Extra: pasta compatta venduta in forme da 3 kg.

Ingredienti: LATTE DI CAPRA, sale, caglio microbico (adatto a diete vegetariane),

Pezzatura: forme tonde da taglio di circa 2.5/3.0 chilogrammi

Scadenza: si consiglia di esaurire la forma entro 60 giorni dalla vendita



I NOSTRI STAGIONATI

ROBIOLA DI BUSCA STAGIONATA - ANTILIA - CRAVEMBERT - BLU
DI CUNEO - AFFINATI



AFFINATI



La nostra linea di Affinati nasce dall'incontro tra le basi d'eccellenza e ingredienti selezionati che ne trasformano il profilo sensoriale.

L'affinamento arricchisce il gusto della pasta, i profumi della fetta e l'estetica della forma

Mosto d'Uva: colore viola e note vinose perfette per l'autunno. Cera d'Api: fatta con metodo antico che sigilla l'umidità interna regalando al formaggio un profumo delicato di miele e una texture setosa.

Fiori di Genepi: Un omaggio alle Alpi cuneesi. Arricchito da note balsamiche di rosa e coriandolo.

Calendula e Ginepro: Un contrasto cromatico solare con sentori che richiamano la macchia montana.

L'affinamento (specialmente in cera o mosto) protegge ulteriormente il formaggio, mantenendo la pasta protetta e succosa più a lungo.

Ingredienti: LATTE CRUDO DI CAPRA (termizzato a 60°C),
sale, caglio microbico (adatto a diete vegetariane), erbe o spezie usate per l'affinatura

Pezzatura: si affinano le Capannotte e i Caprichino

Scadenza: si consiglia di esaurire la forma entro 90 giorni dalla vendita



GLI SPALMABILI

STRAICHINO - CAPRINO SPALMABILE



STRACCH ICHINO

A differenza dello stracchino vaccino il nostro si distingue per una nota minerale più accentuata e un'acidità latica molto pulita. La consistenza è "fondente", tipica di una cagliata lavorata a freddo e non pressata.

Mantiene una buona struttura anche a temperatura ambiente.

Se scaldato fonde in modo omogeneo risultando ideale per farciture a caldo .

Note dominanti di yogurt e burro fresco.

Ingredienti: LATTE DI CAPRA, sale, caglio microbico (adatto a diete vegetariane)

Pezzatura: quadrata da 300 grammi o rettangolare da 150 grammi

Scadenza: 20 giorni dalla produzione



GLI SPALMABILI

STRACCH ICHINO - CAPRINO SPALMABILE



CAPRINO SPALMABILE



Formaggio fresco, consistenza vellutata e spiccata cremosità. La versione bianca è pura e delicata mentre quella aromatizzata offre un tocco di erbe fresche del nostro orto.

La pasta è omogenea. Morbido e denso, ideale per essere lavorato con sac-à-poche o spatola. Si lega perfettamente ad altri ingredienti.

Si presta per preparazioni fredde (come farciture o tartine) o inglobato in salse tiepide o ripieni.

Freschezza di latte e yogurt e lieve acidità che pulisce il palato e lo rende ideale come base neutra.

Ingredienti: LATTE DI CAPRA, sale, caglio microbico (adatto a diete vegetariane), eventuali spezie o erbe per la versione aromatizzata

Pezzatura: vaschetta su richiesta del cliente

Scadenza: 20 giorni dalla produzione



QUEL TOCCO IN PIU'

I NOSTRI YOGURT



YOGURT DI LATTE DI CAPRA

Yogurt artigianale prodotto esclusivamente con latte delle nostre capre. Fermentazione lenta e lavorato a coagulo rotto.

Alta digeribilità e profilo aromatico delicato, lontano dai sentori forti spesso associati alla capra.

Ingredienti: Latte di capra pastorizzato, fermenti lattici vivi.

Pezzatura: Vasetto in vetro da 150g.

Scadenza: 21 giorni dalla data di produzione.

Conservazione: In frigorifero tra 0°C e +4°C.

VARIANTI DISPONIBILI

Bianco Naturale: Puro e cremoso

Alla Frutta: Gusti variabili in base alla stagionalità delle materie prime.

