



Fattoria della Capra Regina



Robiola della Regina

gr. 300 circa

La Robiola proviene da una cagliata lattica, quindi senza alcun trattamento termico.

La pasta è compatta e bianchissima, il gusto leggermente acidulo.

Ingredienti: 100% latte crudo di capra Roccaverano, con tutti i suoi enzimi e fermenti lattici vivi, caglio, un po' di sale e un po' di amore.



Velluto Nero della Regina

gr. 280 circa

Robiola ricavata da una cagliata lattica e affinata per 7 giorni nella sua pelle nera e edibile. La pasta è compatta e bianca, il gusto morbido.

Ingredienti: 100% latte crudo di capra Roccaverano con tutti i suoi enzimi e fermenti lattici vivi, caglio, polvere fine di carbone di pino marittimo, un po' di sale e un po' di amore



Riserva Segreta della Regina

gr. 260 circa

Robiola ricavata da una cagliata lattica e stagionata per 20 giorni, la crosta è morbida, di color paglia, la pasta è cremosa e bianca, il gusto deciso e avvolgente.

Ingredienti: 100% latte crudo di capra Roccaverano con tutti i suoi enzimi e fermenti lattici vivi, caglio, un pizzico di sale, un po' di pazienza e un po' di amore.





Fattoria della Capra Regina



Robiolina della Regina

In pirottini da 70 gr.

Monoporzioni a latte crudo prelevate “a la louche” dalla stessa cagliata della Robiola fresca.

Bocconcino monodose a pasta compatta e bianchissima, gusto leggermente acidulo. Una base perfetta per molteplici “contaminazioni”: spezie, confetture, miele, tartufi

Ingredienti: 100% latte crudo di capra

Roccamerano, con tutti i suoi enzimi e fermenti lattici vivi, caglio, un po' di sale e un po' di amore.



Caprotta Morbida

gr. 1.200 circa

Caciotta semistagionata di forma tonda, salata a mano, massaggiata e affinata per 30 giorni, crosta edibile, pasta compatta e cremosa, gusto morbido ma persistente con un gradevole profumo di fieno.

Ingredienti: 100% latte crudo di capra Roccamerano con tutti i suoi enzimi e fermenti lattici vivi, caglio, un pizzico di sale, un po' amore



Caprottina della Regina

gr. 300 circa

Caciottina semistagionata, in formato caramella, salata a mano e affinata per 30 giorni, crosta edibile, pasta compatta e cremosa, gusto morbido ma persistente con un gradevole profumo di fieno.

Ingredienti: 100% latte crudo di capra Roccamerano con tutti i suoi enzimi e fermenti lattici vivi, caglio, un pizzico di sale, un po' di amore.





Fattoria della Capra Regina



Paggio della Regina

gr. 1.500

Formaggio a latte crudo di forma quadrata, salato a mano e stagionato per 45 giorni, crosta edibile di colore paglia, pasta cremosa. Profumo di erba medica, gusto morbido ma lungo e avvolgente in bocca.

Ingredienti: 100% latte crudo di capra Roccaverano con tutti i suoi enzimi e fermenti lattici vivi, caglio, un pizzico di sale, un po' di amore



Tometta della Capra Regina

gr. 250 circa

Tometta a latte crudo, stagionata per 40 giorni, crosta edibile, pasta finemente occhiata e tendente a gessare, gusto deciso, profumo di fieno.

Ingredienti: 100% latte crudo di capra Roccaverano con tutti i suoi enzimi e fermenti lattici vivi, caglio, un pizzico di sale, un po' di amore



Stracchino fresco della Capra Regina

gr. 250/gr. 1.000 circa

Formaggio stracchino freschissimo a pasta spalmabile e bianca, profumo e gusto di latte

Ingredienti: 100% latte pastorizzato di capra Roccaverano, fermenti lattici, caglio, un po' di sale e un po' di amore





Fattoria della Capra Regina



Primo Sale della Regina

Formaggio freschissimo a pasta compatta e bianca, profumo e gusto delicatissimi.

Ingredienti: 100% latte pastorizzato di capra Roccaverano, fermenti lattici, caglio, un po' di sale e un po' di amore



Ricotta della Regina

Barattoli da kg 0,150 o ciotole da kg 1,5
Ricotta proveniente da un mix di latte intero e siero di latte, solo di capra. Pasta cremosa con un emozionante profumo e gusto di latte.

La Ricotta della Regina è molto adatta per preparazioni gastronomiche, sia salate (ad es. ravioli di magro o involtini vegetariani) che dolci (ad es. cannoli o cassata siciliana)

Ingredienti: siero e latte di capra, un po' di sale e un po' di amore.



Yogurt naturale di Capra Regina

in vasetti da gr. 200 o in bottiglie da gr. 500

Yogurt a coagulo intero, senza addensanti, dolcificanti, conservanti, additivi, ecc.

Ingredienti: 100% latte pastorizzato di capra e fermenti lattici vivi (Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus)





Fattoria della Capra Regina



Yogurt di Capra alla frutta

in vasetti da gr. 200

Yogurt a coagulo intero, senza addensanti, dolcificanti, additivi, ecc.

Ingredienti: 100% latte pastorizzato di capra e fermenti lattici vivi (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*)

Gusti: Pesca, Ciliegia, Vaniglia, Mela verde, Frutti di bosco, Albicocca, Arancia/Zenzero



Crema di Brus

in vasetti da gr 180

Il Brus, formaggio di antica tradizione piemontese dal sapore e profumo aromatico e piccante, è perfetto spalmato su crostoni di pane, magari con una spolverata di pepe oppure come accompagnamento alla polenta calda.

Ingredienti: formaggio fermentato e stagionato di capra Roccaverano, un goccio di rhum e un po' di amore



Coccole della Regina

In vasetti da 125 ml

Budino al cioccolato o alla vaniglia.

Un dessert genuino e gustoso, adatto a chi soffre di intolleranza al latte vaccino o al glutine.

Ingredienti: 100% latte pastorizzato di capra e preparato per budino al cacao o alla vaniglia





“Parma” Regina

In forme da gr. 4.500 circa

Stagionatura: 5 mesi

Il nostro Parma Regina viene anche impiegato nel ripieno dei nostri Agolotti e dei Ravioli di magro.

Ingredienti: 100% latte di capra Roccaverano con tutti i suoi enzimi e fermenti lattici, caglio, un pizzico di sale, un po' di amore e molta pazienza



Latte di Capra Regina fresco, intero, pastorizzato

Bottiglie da 500 cc. Ancora in fase di mungitura il Latte della Capra Regina viene inviato, tramite un lattodotto, nel caseificio adiacente dove, diversamente dal latte lavorato industrialmente, viene pastorizzato per 30 minuti a 65°.

Questa freschezza e questa “pastorizzazione dolce” permettono di far assaporare degli aromi che normalmente sono una prerogativa riservata al latte crudo.



Tutti i nostri formaggi contengono solo componenti naturali e sono prodotti esclusivamente con latte di capra. Sono quindi adatti anche a chi soffre di intolleranze nei confronti del latte vaccino*

Gelato di latte di capra

Prodotto artigianalmente, senza additivi, né addensanti, né conservanti.

In vaschette da 0,350 kg. o in gelatiere da 2 kg.

Gusti: Fiordilatte, Yogurt, Nocciola, Cioccolato fondente, Banana, Ricotta, Regal Green Apple

NB *Unica eccezione tra tutti i prodotti della Fattoria della Capra Regina, alcuni gusti del nostro gelato contengono una piccola percentuale di panna vaccina.





Fattoria della Capra Regina



Ravioli di magro

Pasta fresca ripiena, di forma triangolare in cartoni da kg. 1

Ingredienti: Farina, Uova, Verdura di stagione, Ricotta della Capra Regina, Parma Regina e un pizzico di Noce moscata.

NB: Prodotto adatto anche ai vegetariani



Agnolotti

Pasta fresca ripiena, di forma quadrata in cartoni da kg. 1

Ingredienti: Farina, Uova, Carne macinata di capra, Ricotta della Capra Regina, Parma Regina, Vino bianco, Cipolla, Sale.

NB: Gli Agnolotti della Regina sono adatti anche a chi desidera evitare di mangiare carne di maiale.



Giullare della Regina

gr. 110 cad.

Salamino di capra stagionato 30 giorni

Ingredienti: 80% carne di capra, 10% spalla di maiale, 10% pancetta di maiale, sale

