www.monferratontour.it

LA FATTORIA DELLA CAPRA REGINA

Categoria: Prodotti caseari
Descrizione attività: Nel 2006 Massimo Coizet, imprenditore milanese, decise di trasferirsi nel Monferrato, a Fubine. Da lì l'idea di dedicarsi all'allevamento delle capre e alla produzione dei formaggi. È nata così La Fattoria della Capra Regina, una filiera corta per formaggi di altissima qualità dove la produzione artigianale incontra la moderna tecnologia: in un ambiente asettico, con controllo costante di temperatura e umidità ci sono cinque diverse celle calde o fredde, un locale dedicato al latte crudo, e la misurazione del pH nelle varie fasi di fermentazione del latte. Dal latte di capre di pura razza di Roccaverano, lavorato a crudo, ogni giorno nascono circa 200 Robiole della Regina nelle tre tipologie: la classica, la Velluto Nero della Regina affinata per 7 giorni in polvere fine di carbone di bosco e la Riserva Segreta della Regina (stagionata 20 giorni). E poi la Capracotta, semistagionata a pasta morbida, sempre a latte crudo; il morbido Squacquero da spalmare sul pane; la ricotta fatta direttamente con il latte, budini e yogurt ideali anche per gli intolleranti al latte vaccino. Imperdibile Le Grand Bleu, un erborinato stagionato almeno 60 giorni, dal profumo e gusto molto intensi, per veri intenditori.
Telefono: +39 (0131) 771.072
Telefono 2: +39 347 317.0009
E-mail: macoizet@live.it

Valutazione di sintesi

Segnalazione su guide: Alto
Prestigio del luogo: Alto