



Quadrel

È il modo più comune di stagionare il formaggio di capra. Le forme, le grammature e il periodo di stagionatura ci consentono però di avere un gusto sempre diverso.

I migliori abbinamenti si hanno con vini bianchi aromatici o passiti, con mostarde e confetture varie o elaborati in varie preparazioni

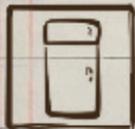
- quali risotti o passati sotto il grill del forno



30/60 gg.



4/8 pezzi



4° C in celle statiche. In frigo in confezioni non ermeticamente chiuse



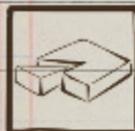
Ideali con vini bianchi passiti, abboccati



lattica, semistagionata, a crosta naturale



miele di castagno, confettura di pere senape e cannella



quadrata, 14 cm,
2/3 cm h



per mantecare dei risotti alle pere o al passito