www.monferratontour.it

LA FATTORIA DELLA CAPRA REGINA

Catégorie: Produits laitiers
Description activités: En 2006, Massimo Coizet, un entrepreneur milanais, décide de s'installer dans le Montferrat, à Fubine. De là l'idée de se consacrer à l'élevage caprin et à la production fromagère. C'est ainsi qu'est née « La Fattoria della Capra Regina » (La ferme de la chèvre reine), une courte chaîne de fromages de très haute qualité où la production artisanale rencontre la technologie moderne : dans un environnement aseptique, avec un contrôle constant de la température et de l'humidité, on trouve cinq différentes cellules chaudes ou froides, une salle dédiée au lait cru et la mesure du pH dans les différentes étapes de fermentation du lait. Du lait de chèvres Roccaverano de race pure, traité cru, naissent chaque journée environ 200 Robiole della Regina de trois types : la classique, la « Velours noir de la Reine » vieillie pendant 7 jours dans du charbon fin en poudre et la « Réserve Secrète de la Reine » (20 jours). Ensuite, il y a la Capracotta, affiné à moitié, un fromage à pâte molle au lait cru, le Squacquero, un fromage à pâte molle à tartiner sur du pain, la ricotta directement à base de lait, les poudings et le yaourt, idéal aussi pour ceux qui ne sont pas tolérants au lait de vache. À ne pas rater : Le Grand Bleu, un fromage bleu vieilli au moins 60 jours, avec un arôme et un goût très intense, pour les vrais connaisseurs.
Téléphone: +39 (0131) 771.072
Téléphone 2: +39 347 317.0009
E-mail: macoizet@live.it

évaluation

Signalisation touristique: Haut
Prestige du lieu: Haut