



B.ta PODIO (Lo Puy dei Foresti)

SAN DAMIANO MACRA (CN)



Piemonte - ITALY

AZIENDA

AGRICOLA

LO



Puy



LOCALE

DEGUSTAZIONE





FORMAGGI A LATTE CRUDO
di capre al pascolo in montagna

② Freschi

CHABRI / CREMUS

④ Affinati

D'OC / QUERSONH / CHARBONET / PANET

⑤ Affinati con fiori e spezie

SERPUY / GENEPEY / LAVANDA / FOREST / PASTIS

② Presamici

SAN MAURI / CHABROBLEU



LAVORAZIONI A COAGULAZIONE LATTICA



CHABRI

Tomino fresco a cagliata lattica, di circa 180 g. Gusto leggermente acidulo; è ottimo in insalata o condito con olio e spezie.

È venduto il giorno dopo l'estrazione, non si conserva oltre la settimana. Disponibile anche nella versione stagionata.

Freschi



CREMUS

Vaschetta di cagliata fresca (125 g o 250 g) a lavorazione lattica, senza conservanti, leggermente salata. Si conserva in frigo circa 15 giorni. Formaggio spalmabile, ottimo se emulsionato con olio extravergine e condito con erbe o spezie.

Utilizzabile in cucina per torte salate e dolci, frittate, ripieni etc.



D'OC

Tomino lattico al mestolo di piccole dimensioni affinato una decina di giorni con crosta appena fiorita.



QUERSONH

Lavorazione lattica, deve il suo nome alla vetta della Val Maira, di cui prende la forma piramidale. Prodotto in due pezzature da 270 e 500 g, la prima affinata almeno 30 gg, la seconda almeno 2-3 mesi con crosta più fiorita.



CHARBONET

Cagliata lattica al mestolo in forma di piccolo rotolo cilindrico - peso 160 g. Pasta bianca interna, grigio in crosta perché cosparso di cenere vegetale durante l'asciugatura: antica tecnica di conservazione che disacidificando la crosta limita la formazione di muffe naturali. Affinato 1 mese.



PANET

Formaggio di nostra invenzione a doppia pasta, modellato a mano. Stagionato almeno 40 gg (peso circa 0,5 kg), può essere affinato anche 6 mesi ottenendo intensità di gusto sorprendenti.

SERPUY

Torretta cilindrica a lavorazione lattica di circa 200 g affinata almeno 40 gg. Deve la spiccata personalità al timo serpillo selvatico, da noi raccolto, essiccato e sminuzzato nella cagliata.

GENEPY

*Genepy coltivato in Valle Maira da Palènt s.r.l.

Cagliata lattica, caratteristico per avere all'interno fiore di genepy macinato*. Stagionato almeno 40 gg, ha una pasta verdognola di sapore intenso e profumato.

Formaggio alla LAVANDA

Lattica a lunga stagionatura peso 1,6 kg con fiori di lavanda selvatica. **Ideale per spedizioni.** L'etichetta è dedicata alle lotte dei pastori contro la colonizzazione dei lupi sulle Alpi.

Robiola di FOREST

Classica robiola a lavorazione lattica con in crosta una leggera spolverata di pepe aromatico della Tanzania. Venduta dopo 40 giorni con crosta fiorita tendente al blu.

Che PASTIS!

Formaggetta quadrata di circa 250 g affinata oltre due mesi con l'aggiunta di anice stellata tritata nella cagliata. L'anice proviene dal Vietnam. Ideale per aperitivi.



SAN MAURI

Piccole tome (di peso inferiore al kg) a lavorazione presamica stagionate almeno 60 giorni con crosta fiorita e pasta morbida; può presentare a volte una lieve occhiatura.

Il caglio di capretto in pasta conferisce con il progredire dell'affinamento intensità di sapori particolari.



CHABROBLEU

Tuma reimpastà, tradizionale delle Valli Maira e Grana.

Si tratta di un formaggio presamico, coagulato con caglio di capretto, a pasta rotta ottimo da grattugiare. Stagionato almeno 6 mesi, pesa circa un 1,8 kg.

Disponibile solo su prenotazione.

Non un albergo,
ma un vero agriturismo
con un locale di degustazione dei nostri prodotti
e camere per soggiorni...

IN UNA BORGATA DI MONTAGNA CHE VIVE!



la Chabrochanto

 info: 339 31 55 848 //  Aperto su prenotazione

**MENÙ
DEGUSTAZIONE**

30 €

Piatti della nostra
tradizione rielaborati
con i nostri caprini

La nostra carne
di capra o capretto

(Tot: 5 portate)

**MENÙ
DEL PASTORE**

18 €

Una portata
del giorno
a scelta

Tagliere di formaggi
con contorno

Dolce

**TAGLIERE
DI FORMAGGI**

10 €

Selezione di
formaggi
con contorno

(Portata unica)



B.ta PODIO (Lo Puy dei Foresti)

SAN DAMIANO MACRA (CN)



Piemonte - **ITALY**



www.lopuyvallemaira.it



info@lopuyvallemaira.it

zimmer@lopuyvallemaira.it

Agriturismo: +39 **339.3155848**

Formaggi: +39 **347.9277564**