



I formaggi di capra



Il Marchesino di Roccaforte

Formaggio muffettato da latte pastorizzato di capra, bianco e morbido, dal sapore piacevole e pieno, con tendenza a proteolizzare ai bordi. (Peso 250 g ca.)



Stracchino di capra

Tipica Crescenza che si distingue da quelle di latte vaccino per la sua identità e il sapore dolce e sapido. (Peso 200/250 g ca.)



La Delizia di capra

Primo Sale di capra, fresco e di intenso sapore di latte. (200/250 g ca.)



Fiocco di capra

Ricotta da latte di capra, di ricco sapore di latte che richiama la flora dei pascoli locali.

Castello di Roccaforte s.r.l. - Loc. Campo dei Re, Roccaforte Ligure (AI)
Tel e fax 0143 949300 - e.mail: castello.roccaforte@libero.it - www.castellodiroccaforte.it



Le particolari proprietà dietetiche dei Formaggi di Capra

Da sempre sono note le particolari caratteristiche del latte di capra che tradizionalmente è considerato un ottimo sostituto del latte materno nell'alimentazione dell'infanzia e delle persone soggette a forme di allergia. Recenti acquisizioni scientifiche hanno, inoltre, evidenziato ulteriori caratteristiche del latte di capra e dei derivati che:

- sono più digeribili grazie alle ridotte dimensioni dei globuli di grasso e alla ricca presenza di acidi grassi a catena corta e media che consentono un miglior assorbimento intestinale;
- hanno una minor presenza di colesterolo il cui accumulo nei tessuti tende ad essere inibito, mentre ne è favorita la mobilizzazione dai depositi, grazie proprio alla elevata presenza degli acidi grassi a catena corta e media che già aiutano la digeribilità;
- presentano un elevato contenuto di CLA (acido linoleico coniugato), molecola di cui sono riconosciute proprietà antitumorali e attività protettive per patologie connesse con il diabete e l'apparato cardiovascolare;
- sono caratterizzati da elevata presenza di taurina, amminoacido che svolge un importante ruolo sull'accrescimento e sullo sviluppo cerebrale dei bambini;
- presentano un ricco contenuto di elementi minerali -calcio, fosforo, potassio, magnesio- per cui nei bambini alimentati con latte caprino è emersa una miglior compattezza del tessuto osseo;

I risultati di cui sopra, che peraltro confermano quelli di numerose acquisizioni scientifiche, sottolineano, quindi, le formidabili caratteristiche del latte di capra e derivati, particolarmente indicati per l'alimentazione nell'infanzia e nelle persone con intolleranza, oltre a presentare spiccate e riconosciute proprietà antitumorali e attività protettive per patologie connesse con il diabete e l'apparato cardiovascolare. (Da TuttoScienze La Stampa del 20 aprile 2005, a cura di Renzo Pellati).

I formaggi di capra Castello di Roccaforte sono ottenuti solo da latte di capre allevate in Val Borbera, valle incontaminata a cavallo fra Liguria e Piemonte, e sono privi di conservanti e di qualsiasi altro additivo.

L'azienda agricola Castello di Roccaforte è situata in località Campo dei Re nel comune di Roccaforte Ligure, a una altitudine di 650 m slm.

Il toponimo Campo dei Re sembra derivi da accampamenti che dignitari Romani, dalle vicine città di Libarna e Tortona, erano soliti fare nella tranquilla e sicura Val Borbera.

Roccaforte si trova, infatti, in Alta Val Borbera, nell'Appennino Ligure Piemontese, al confine fra Liguria, Piemonte, Lombardia ed Emilia. Un territorio montuoso, difficile, ma denso di sapori e di storia per la sua posizione strategica fra la pianura e il suo sbocco verso il mare.

La linea "Biologica" Castello di Roccaforte



Robiola di capra

Tipica Robiola da latte crudo di capra, a coagulazione lattica, morbida e fresca con sapore intenso di latte. (Peso 350 g ca.)



Caprino fresco

Formaggio fresco da latte di capra crudo, spalmabile, di sapore molto delicato. Disponibile anche con un miscuglio di erbe aromatiche (Peso 75 g ca.)



Corona di capra

Forma stagionata (da 2 ai 3 mesi) da latte crudo di capra con formazione di muffe naturali sulla superficie morbida e piena. (Peso 1000/1500 g ca.)



Ghiottine

Bocconcini di "caprino fresco di capra" guarniti da pezzetti di frutta secca locale (noci, nocciole, mandorle) e semi di cumino, girasole, pistacchi, ideali per aperitivi.



Campo dei Re

Formaggio stagionato di forma quadrata, da latte crudo di capra con crosta leggermente rugosa di color paglierino, di sapore morbido che richiama le erbe dei pascoli dell'alto Appennino. (Peso 500/600 g ca.)

PIÙ PROTEINE, PIÙ GUSTO, MENO COLESTEROLO, MENO GRASSI.

