

# I PRODOTTI DEL NOSTRO CASEIFICIO

I nostri prodotti sono 100% a base di latte di capra biologico.  
Li lavoriamo nel nostro piccolo caseificio, artigianalmente.

## AGUSÀ DI CAPRA

L'Agusà è il prodotto che più ci rappresenta.  
Un formaggio dal gusto particolare, ad alta digeribilità, con bassissima quantità di lattosio.

Lo realizziamo a partire da latte crudo, con fermentazione lattica, secondo un antico metodo artigianale, completamente a mano.

La stagionatura minima di 15 giorni rende la pasta compatta e mantiene gli aromi floreali del latte. Può arrivare fino a 6 mesi: ha un sapore deciso pur conservando il delicato sentore lattico che lo caratterizza, ed è perfetto insieme a miele e confetture. La sua versione classica esalta il sapore del latte di capra in purezza. Gli affinati sono arricchiti da peperoncino, pepe nero, erba cipollina.

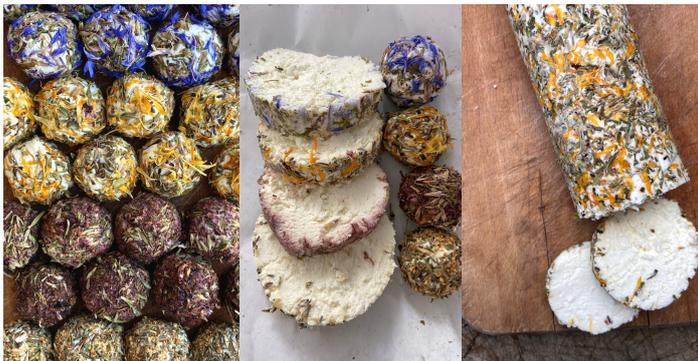
L'Agusà è nato dalla riscoperta di un vecchio formaggio dei secoli passati. Chi aveva poche capre, aggiungeva alla scarsa quantità di latte il siero del giorno prima. Dopo un paio di giorni in contenitori di terracotta, la cagliata si faceva sgocciolare con teli di lino e si impastava con il sale; poi le forme si mettevano a stagionare in cantina.

Oggi, l'elevata professionalità del casaro permette di riconoscere la consistenza del latte con le mani e le variazioni di acidità con l'assaggio. Le tempistiche per creare questo formaggio non sono mai le stesse: variano in base al latte in base all'erba che le capre trovano nei pascoli, alle stagioni, al clima.

Una volta finito, non si percepisce alcun sapore acido, a differenza degli altri formaggi a coagulazione lattica. Nei quattro giorni necessari per ottenere questo prodotto, la combinazione di batteri mesofili inseriti, e di tecniche di impasto, una pre-digestione del lattosio, eliminando ogni presenza di zuccheri riducenti, creando un formaggio dolce e digeribile.



Fattoria LA FONTE  
Via Monteforte, 1690  
41055 Montese MO  
Tel. 335 136 8294  
[www.fattorialafonte.it](http://www.fattorialafonte.it)  
@fattoria\_lafonte  
Fattoria La Fonte



## BON BON E TRONCHETTI DI CAPRA CON ERBE E FIORI

Utilizziamo la stessa base del nostro formaggio Agusà per realizzare deliziosi bocconcini: i bon bon ideali per l'aperitivo e i tronchetti, da tagliare in fette come antipasto. Aggiungiamo pepe, erba cipollina o peperoncino e li ricopriamo con issopo, timo, fiordaliso, fiori di calendula, di papavero e di sambuco.

## YOGURT DI LATTE CAPRINO

Il nostro yogurt conquista al primo assaggio ed è il migliore inizio di giornata.  
Si presenta con una bassa viscosità, più liquido, per l'assenza della proteina alfa, responsabile dell'aggregazione delle molecole di grasso. Per un prodotto più naturale, abbiamo scelto di preservare questa peculiarità senza fare uso di addensanti: ne guadagna in sapore!

