

Stagionati

# Chiapa<sup>®</sup>

## Chiapa di Capra<sup>®</sup>

I SEGRETI DI CARLA srl ha ottenuto  
dalla Regione Piemonte il riconoscimento  
di Eccellenza Artigiana



# Chiapa®

**Zona di origine:** Provincia di Cuneo.  
**Categoria:** Formaggio a latte crudo a pasta morbida.  
**Stagionatura:** Minimo 30 gg.  
I SEGRETI DI CARLA srl stagiona i suoi formaggi nelle sue apposite cantine fresche e umide a Castelmagno 1700 metri garantendo un'alta qualità del prodotto.  
**Forma:** Quadrata e piatta.  
**Diametro:** 18-20 cm H 6-7 cm.  
**Peso:** 2,5-3 Kg.  
**Crosta:** **Aspetto:** Liscia, non sempre regolare.  
**Colore:** Grigio chiaro. È segnata da un caratteristico nodo impresso sulle forme dal telo di lino con il quale è stata avvolta nella prima fase di lavorazione.  
**Pasta:** **Colore:** Bianco, bianco avorio.  
**Occhiatura:** Leggera e poco diffusa.  
**Sapore:** Leggermente gustosa e burrosa.  
**Salatura:** A secco.  
**Ingredienti:** Latte crudo vaccino, caglio, sale.  
**Conservazione:** Conservare da +6 a +10 °C.  
**Imballaggio:** 2 forme per cartone.

**Area of Production:** Province of Cuneo.  
**Category:** Soft cheese made from raw milk.  
**Ageing:** Min 30 days.  
Here at I SEGRETI DI CARLA srl we age our cheeses in our own cool and humid cellars, in Castelmagno 1700 mt, guaranteeing a high quality product.  
**Shape:** Square and flat.  
**Diameter:** 18-20 cm H 6-7 cm.  
**Weight:** 2.5 Kg - 3 Kg.  
**Crust:** Smooth and sometimes irregular. Pale grey. It is marked by a characteristic knot pressed into the cheese by the linen canvas in which it is wrapped in the early stages of production.  
**Mix:** **Colour:** White, Ivory white.  
**Holes:** Few and sparse.  
**Flavour:** Mildly tasty and buttery.  
**Salting Method:** Dry  
**Ingredients:** Raw cow's milk, curd, salt.  
**Temperature:** To be kept at +6°C to +10°C.  
**Packaging:** 2 rounds per box.

# Chiapa di Capra®

**Zona di origine:** Provincia di Cuneo.  
**Categoria:** Formaggio a latte crudo a pasta morbida.  
**Stagionatura:** Minimo 30 gg.  
I SEGRETI DI CARLA srl stagiona i suoi formaggi nelle sue apposite cantine fresche e umide a Castelmagno 1700 metri garantendo un'alta qualità del prodotto.  
**Forma:** Quadrata e piatta.  
**Diametro:** 18-20 cm H 6-7 cm.  
**Peso:** 2,5-3 Kg.  
**Crosta:** **Aspetto:** Liscia, non sempre regolare.  
**Colore:** Grigio chiaro. È segnata da un caratteristico nodo impresso sulle forme dal telo di lino con il quale è stata avvolta nella prima fase di lavorazione.  
**Pasta:** **Colore:** Bianco, bianco avorio.  
**Occhiatura:** Leggera e poco diffusa.  
**Sapore:** Leggermente gustosa e burrosa.  
**Salatura:** A secco.  
**Ingredienti:** Latte crudo di capra, latte, fermenti, caglio, sale.  
**Conservazione:** Conservare da +6 a +10 °C.  
**Imballaggio:** 2 forme per cartone.

**Area of Production:** Province of Cuneo.  
**Category:** Semi hard cheese made from raw milk.  
**Ageing:** Min 30 days.  
Here at I SEGRETI DI CARLA srl we age our cheeses in our own cool and humid cellars, in Castelmagno 1700 mt, guaranteeing a high quality product.  
**Shape:** Square and flat.  
**Diameter:** 18-20 cm H 6-7 cm.  
**Weight:** 2.5 Kg - 3 Kg.  
**Crust:** Smooth and sometimes irregular. Pale grey. It is marked by a characteristic knot pressed into the cheese by the linen canvas in which it is wrapped in the early stages of production.  
**Mix:** **Colour:** White, Ivory white.  
**Holes:** Few and sparse.  
**Flavour:** Mildly tasty and buttery.  
**Salting Method:** Dry.  
**Ingredients:** Raw goat's milk, milk, curd, salt.  
**Temperature:** To be kept at +6°C to +10°C.  
**Packaging:** 2 rounds per box.

I SEGRETI DI CARLA srl ha ottenuto dalla Regione Piemonte il riconoscimento di **Eccellenza Artigiana**



I SEGRETI DI CARLA srl  
Loc. Col del Sol, 18 - Bossolasco (Cn) - Tel. 0173 793320  
info@isegretidicarla.it - www.isegretidicarla.it