



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

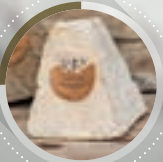
Vaschetta di cagliata fresca (125 g o 250 g) a lavorazione lattica, senza conservanti, leggermente salata. Si conserva in frigo circa 15 giorni. Formaggio spalmabile, ottimo se emulsionato con olio extravergine e condito con erbe o spezie.

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 cosparsa 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.

Affinati con  
fiori e spezie

## 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.

## GENEPEY

\*Genepey coltivato in Valle Maira da Palènt s.r.l.

Cagliata lattica, caratteristico per avere all'interno fiore di genepey 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](http://www.lopuyvallemaira.it)



[info@lopuyvallemaira.it](mailto:info@lopuyvallemaira.it)

[zimmer@lopuyvallemaira.it](mailto:zimmer@lopuyvallemaira.it)

Ristorazione: +39 **339 31 55 848**  
Zimmer e formaggi: +39 **347 14 54 741**