



- Roccaprina è un originale robiola stagionata di capra che nasce a lavorazione artigianale con latte di capra intero
- Crosta naturale con leggera vegetazione, pasta morbida, aromatica, Roccaprina è una specialità nostrana dal sapore esclusivo, particolarmente indicata per gli intenditori e i buongustai
- La pasta è bianchissima, uniforme, compatta, morbida, fondente in bocca il sapore è pieno e aromatico tipico caprino
- La stagionatura avviene in grotte naturali, per 45 gg ca durante i quali la forma è sottoposta a frequenti operazioni di rivoltatura e spugnatura con una soluzione di acqua e sale

## Roccaprina

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte intero di capra, caglio e sale
Aspetto esteriore	Forma quadrata da 400g circa
Stagionatura	45 gg c.a.
Stoccaggio	0 - 6 °C
Pz X ct	4

### Caratteristiche microbiologiche

Conforme al Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i.