

SCHEDA TECNICA



- Il latteria di capra è un formaggio a pasta molle, adatto a tutte le categorie di consumatori e ai palati più raffinati e agli amanti dei gusti leggeri e saporiti
- La pasta è di colore bianco e di consistenza morbida, con un sapore dolce, leggermente acidulo con una piccola percezione di sapidità
- È prodotto con latte di capra rigorosamente italiano e selezionato
- Dopo circa 30/45 gg di stagionatura è pronta per il consumo, ed è un' ottimo formaggio da tavola, soprattutto se accompagnato da un buon vino

Latteria di Capra

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di capra, sale, caglio, fermenti lattici
Stagionatura	30 - 45 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 4 Kg circa
Stoccaggio	0 - 4 °C
Origine del latte	ITALIA

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Umidità	40,0 %
Proteine	22,0 %
Grasso	50,0 %
Valore energetico	320 Kcal/100g