

# SCHEDA TECNICA



- Profumati, molto saporiti e bianchissimi; i formaggi di capra si distinguono dai cugini realizzati con latte vaccino soprattutto per le caratteristiche dovute alla qualità del latte
- L'assenza di caroteni, rende il prodotto finito bianco e prezioso mentre le particelle di grasso, molto piccole e solubili, conferiscono profumi e sapori intensi
- Ben conoscono le qualità del latte di capra i sapienti produttori di formaggi olandesi che da secoli creano formaggi caprini apprezzati in tutto il mondo
- Il caprino olandese è ottimo mangiato da solo o utilizzato per preparare stuzzichini ed antipasti

## Caprino Olandese

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di capra, sale, acido lattico, caglio, lisozima (proteina dell'uovo)
Stagionatura	5 settimane
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 4,5 kg
Stoccaggio	4 - 12 °C

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	352 kcal
Proteine	17,6 g
Lipidi totali	Min 50 % Max 60 %
Acqua	46,5 %
Sale	35 mg/Kg