



- Il Caprel Dolce Classico è un formaggio prodotto con latte di capra sarda selezionato con muffettatura a neve
- È un formaggio a pasta molle, cremoso, 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
- Dopo un periodo di asciugatura va incartato per completare la maturazione e permettere lo sviluppo della muffa bianca
- Dopo 20 gg di stagionatura è pronta per il consumo, ed è un' ottimo formaggio da tavola, soprattutto se accompagnato da un buon vino

Caprel Dolce Classico

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di capra selezionato, sale, caglio, penicillium candidum, Geotrichum candidum
Stagionatura	Min 20 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 2 kg circa
Stoccaggio	4 - 8 °C

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Carboidrati	< 0,1 %
Proteine	21,0 %
Grasso	27,0 %
Valore energetico	327 Kcal
Umidità	44 %