



- Montecapra è un caciottone di capra a pasta cruda semidura a media stagionatura di produzione artigianale
- Il latte proviene da capre alimentate per lo più al pascolo ed è lavorato con sistema tradizionale
- E' un formaggio dal gusto leggero e raffinato e dal sapore dolce e delicato
- La pasta è bianchissima, compatta, con fine e irregolare occhiatura diffusa
- Il sapore è fragrante con delicate sfumature aromatiche, il gusto è dolce e delicato con una piacevole nota acidula caratteristica caprina
- E' disponibile con la pratica crosta plastificata e confezione in sottovuoto

Montecapra semistagionato

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte intero di capra, sale, caglio, trattato in superficie con: Conservanti: potassio sorbato, pimaricina - coloranti: E 172
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 2,2 kg circa sottovuoto
Stagionatura	45 gg c.a.
Stoccaggio	6 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	
Proteine	
Grasso	
Carboidrati	

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Sostanza secca	
Grasso S. S.	
Umidità	