

CAPRINO

Dal latte delle nostre capre di razza Camosciata delle Alpi ricaviamo i prelibati caprini freschi a pasta morbida e dal gusto delicato. Ideale da spalmare su pane e crostini, data la tipica forma a "tomino", il caprino, diventa un elemento decorativo negli antipasti.



SCHEDA TECNICA

- **Ingredienti:** latte di capra intero pastorizzato, caglio fermenti e sale.
- **Salatura:** A secco
- **Maturazione:** 48 ore
- **Forma:** Forma cilindrica
- **Periodo di produzione:** da Marzo a Ottobre
- **Modalità di conservazione:** In frigorifero ad una temperatura di circa 4° C
- **Confezionamento:** In contenitori da 5/7 caprini
- **Bollo CE:**

