

PURA CAPRA



Formaggio a pasta semidura che esprime le sue caratteristiche con il protrarsi della stagionatura, con il suo gusto delicato dal sentore di capra

SCHEDA TECNICA

- **Caratteristiche:** Formaggio stagionato a base di latte di capra.
- **Ingredienti:** LATTE di capra intero pastorizzato, caglio, fermenti e sale
- **Salatura:** salamoia 36 ore
- **Maturazione:** Minimo 40/50 giorni.
- **Forma:** Cilindrica con facce piane
- **Scalzo:** Dritto (9 cm)
- **Peso medio:** 7/8 Kg
- **Periodo di produzione:** da febbraio a settembre
- **Confezionamento:** Forme da 8 Kg o pezzi con possibilità di sottovuoto
- **Modalità di conservazione:**
 - Forme intere: in luogo asciutto ad una temperatura non superiore ai +8°
 - Pezzi sottovuoto: in frigorifero temperatura non superiore a +6°
- **Scadenza pezzi sottovuoto:** 120 gg dal confezionamento

Valori nutrizionali

Valori medi		per 100 gr
Valore energetico	kj	1523
	Kcal	364
Grassi	g	27,9
di cui saturi	g	19,0
Carboidrati	g	1,0
di cui zuccheri	g	0,5
Proteine	g	27,9
Sale	g	1,5

Paese di mungitura: Italia

Paese di confezionamento: Italia

Paese di trasformazione: Italia