

# SCHEMA TECNICA



- La caciottina di capra è un formaggio a pasta molle prodotto con latte di capra Saanen e Camosciata allevate in provincia di Treviso e Belluno
- Di circa 600g presenta una pasta di color bianco, poco elastica con occhiatura assente o molto rada
- Odore e aroma sono di medio bassa intensità, con sentori leggeri di animale, burro e foraggio
- Al gusto si presenta delicata, leggermente acidula e sapida
- Risulta essere un ottimo formaggio da tavola e da cucina

## Caciottina di capra Tarzo

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di capra, sale, caglio, fermenti lattici
Stagionatura	15 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 700 g circa
Stoccaggio	2 - 8 °C
Origine del latte	ITALIA

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	347 kcal / 1443 kJ
Grassi	24.900 g
Acidi grassi saturi	16.36 g
Carboidrati	0.62 g
Zuccheri	0.62 g
Proteine	30.07 g
Sale	2.50 g