



- Capralpina®, a marchio registrato e impresso è un formaggio "nostrano"
- A pasta semidura a media stagionatura, dal raffinato e delicato aroma caratteristico caprino
- Prodotto esclusivamente con latte di capra fresco della migliore qualità, seguendo i metodi artigianali di un tempo.
- Dolce e leggero, Capralpina ha un sapore esclusivo e invitante che sta riscontrando notevole successo tra i consumatori
- La pasta è bianchissima, compatta, con diffusa ed irregolare fine occhiatura.
- Il gusto è dolce e delicato, con una piacevole nota acidula, il sapore è caratterizzato da un raffinato aroma tipico caprino

## Capralpina

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte intero di capra, caglio e sale; trattato in superficie con E160 b
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 5 kg circa
Stagionatura	Da 60 a 120 gg c.a.
Stoccaggio	1 - 6 °C

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	420 kcal
Proteine	24,0 g
Grasso	30,0 g
Carboidrati	1,0 g

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Sostanza secca	55,0 %
Grasso S. S.	52,0 %
Umidità	45,0 %