

SCHEDA TECNICA



- Il Capridor è un formaggio caprino fresco, prodotto con una selezione accurata di latte di capra sardo
- Al taglio la pasta si presenta grassa tenera e compatta e di colore paglierino
- Il gusto risulta essere dolce e aromatico leggermente acidulo, che esalta il caratteristico aroma del latte di capra
- Si presta a svariati usi in cucina: come ingrediente nella preparazione di antipasti o primi piatti ma anche ad essere consumato come piatto a sé stante per condire insalate di verdura o per accompagnare il consumo di frutta
- È inoltre disponibile la versione stagionata

Capridor

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di capra, caglio, sale, fermenti lattici
Stagionatura	15 - 30 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 2 kg circa
Stoccaggio	4 - 8 °C
Origine del latte	Italia

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	377 kcal / 1565 kJ
Grassi	29.20 g
Acidi grassi saturi	22.50 g
Carboidrati	3.60 g
Zuccheri	0.60 g
Proteine	24.90 g
Sale	2.67 g