



- Profumati, molto saporiti e bianchissimi; i formaggi di capra si distinguono dai cugini realizzati con latte vaccino soprattutto per le caratteristiche dovute alla qualità del latte
- L'assenza di caroteni, rende il prodotto finito bianco e prezioso mentre le particelle di grasso, molto piccole e solubili, conferiscono profumi e sapori intensi
- Ben conoscono le qualità del latte di capra i sapienti produttori di formaggi olandesi che da secoli creano formaggi caprini apprezzati in tutto il mondo

Caprino Bianco invecchiato

DATI GENERALI	
Ingredienti	Latte di capra pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio microbico
Stagionatura	12 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 4 kg
Stoccaggio	4 - 12 °C
Origine del latte	Olanda

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO	
Valore energetico	450 kcal / 1867 kJ
Grassi	38.40 g
Acidi grassi saturi	11.80 g
Carboidrati	0.00 g
Zuccheri	0.00 g
Proteine	24.30 g
Sale	2.12 g