



- 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
- Il caprino olandese è ottimo mangiato da solo o utilizzato per preparare stuzzichini ed antipasti

Caprino Bianco

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di capra, sale, acido lattico, caglio, colture
Stagionatura	5 settimane
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 4,5 kg
Stoccaggio	4 - 12 °C
Origine del latte	Olanda

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	397 kcal / 1661 kJ
Grassi	33.80 g
Acidi grassi saturi	20.90 g
Carboidrati	0.10 g
Zuccheri	<0.10 g
Proteine	24.20 g
Sale	1.99 g