

SCHEDA TECNICA



- Il formaggio caprottino fresco, ha un sapore dolce, delicato, aromatico e leggermente acidulo dalla pasta tenera e bianca di colore
- È un formaggio a breve periodo di maturazione con una crosta non edibile liscia e di colore bianco
- E' disponibile in due formati sottovuoto, quello piccolo da 700 g e quello da 1,2 Kg
- 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

Caprottino fresco

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di capra pastorizzato, sale, caglio
Stagionatura	30 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 700 g e da 1,2 kg
Stoccaggio	4 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	377 kcal / 1577 kj
Grassi	29.50 g
Acidi grassi saturi	18.40 g
Carboidrati	0.60 g
Zuccheri	0.40 g
Proteine	27.20 g
Sale	1.10 g