



- Questo formaggio è un caprino stagionato prodotto con latte di capra sarda
- La pasta si presenta di color giallo paglierino ed è regolare e granulosa con occhiatura rada e con il proseguire della stagionatura tende a scagliare
- La crosta non edibile, è marrone, liscia e consistente ed è trattata in superficie con olio
- Questo formaggio caprino ottimo da tavola ha un sapore sapido e aromatico tipico ed è caratterizzato dal classico gusto ircino
- Si esalta accompagnato da un piatto di salumi e da del vino rosso corposo

Caprottino stagionato

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di capra pastorizzato, sale, caglio
Stagionatura	3 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 3 kg circa
Stoccaggio	4 °C
Origine del latte	Sardegna - Italia

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	398 kcal / 1655 kj
Grassi	31.00 g
Acidi grassi saturi	21.50 g
Carboidrati	0.50 g
Zuccheri	0.20 g
Proteine	29.20 g
Sale	1.30 g