



Quelli buoni!

www.gildoformaggi.it



GILDO dei F.lli CIRESA W. & c. s.n.c.
 Via Vitt. Veneto, 11 - 23815 INTROBIO (Lc)
 Valsassina - Italia P.iva 02449420138
 Tel +39 0341901401 Fax +39 0341901575
 info@gildoformaggi.it



www.capalpina.it

SCHEDA TECNICA 04-2016



FIORDICAPRA naturale
vaschetta 1 kg peso fisso per banco taglio
Vero caprino, come dall'antica ricetta.

Fiordicapra interpreta la miglior tradizione della Valsassina del vero caprino. Con il nome di caprino si designano comunemente con una certa contraddizione e confusione anche prodotti di latte vaccino che conservano solo la forma e l'aspetto dell'originale. Come da antica e semplice ricetta al naturale, Fiordicapra è ottenuto con lenta e spontanea coagulazione lattica per conservare il piacevole e caratteristico gusto acidulo dovuto all'azione dei fermenti lattici che trasformano il lattosio (zucchero del latte) in acido lattico rendendolo un prodotto facilmente assimilabile e digeribile, ricco di proteine ad alto valore biologico.



Denominazione prodotto	Fiordicapra bocconcino fresco vaschetta 1 kg per banco taglio
Codice Prodotto	FC1
Tipo di prodotto	Formaggio bianco, fresco e cremoso, spalmabile, ottenuto con tradizionale coagulazione lattica del latte di capra
Ingredienti	Latte di capra, caglio, sale, conservante potassio sorbato.
Allergeni	LATTE e derivati del latte
% grassi	Materia grassa 45% min sulla sostanza secca.
Caratteristiche del prodotto	Si presenta a bocconcino cilindrico, senza crosta con un peso di 100 grammi, il colore è bianco latte, la pasta è omogenea, cremosa; il gusto tipico caprino è dolce e delicato con una piacevole punta acidula.
Occasioni di consumo	Ottimo formaggio da tavola al naturale, può essere gustato condito con olio d'oliva, spezie ed aromi o spalmato su pane tostato e crackers.
Confezionamento	Etichetta cartacea descrizione prodotto, pirottino, Vaschetta in plastica temosaldata da 10 pezzi x 100 g= 1 kg peso fisso Imballo in cartone da 4 vaschette
Modalità e tempo di conservazione	Da conservarsi in frigo a +4° C Tmc: 30 gg dalla data di confezione