

SCHEDA TECNICA



- Il fresco capra Valtaleggio è un formaggio prodotto con latte di capra selezionato con muffettatura a neve
- È un formaggio a pasta molle, adatto a tutte le categorie di consumatori e ai palati più raffinati e agli amanti dei gusti leggeri e saporiti
- La pasta è di colore bianco e di consistenza morbida, con un sapore dolce, leggermente acidulo con una piccola percezione di sapidità
- Dopo un periodo di asciugatura va incartato per completare la maturazione e permettere lo sviluppo della muffa bianca
- Dopo 25 gg di stagionatura è pronta per il consumo, ed è un' ottimo formaggio da tavola, soprattutto se accompagnato da un buon vino

Fresco Capra Valtaleggio

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di capra selezionato, sale, caglio, penicillium candidum
Stagionatura	25 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 500 g circa
Stoccaggio	4 - 6 °C
Origine del latte	Italia

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Carboidrati	0,5 %
Proteine	19,0 %
Grasso	24,0 %
Valore energetico	294 Kcal