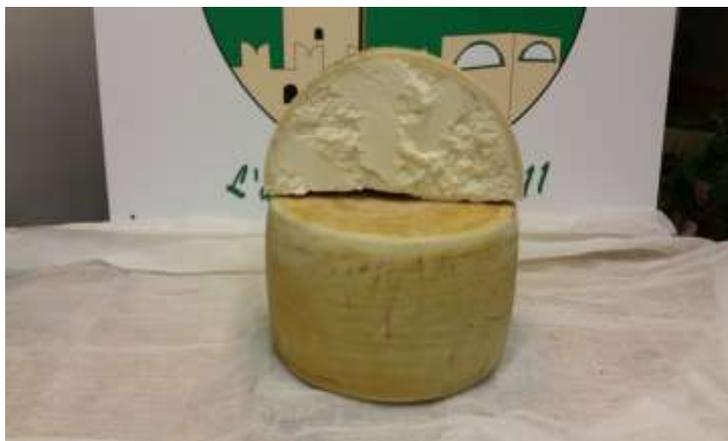


# SCHEMA TECNICA



- Il Gran Capra è un formaggio duro prodotto con latte crudo di capra proveniente dalla provincia di Trento e di Verona.
- Ha forma cilindrica con crosta dura, liscia, di colore giallo scuro.
- La pasta al taglio si presenta granulosa con occhiatura appena visibile, che sotto la pressione del coltello si rompe a scaglie
- Al gusto si presenta dolce, gradevole, non piccante con un profumo gradevole e caratteristico

## Gran Capra

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di capre, sale, caglio
Stagionatura	Minimo 6 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 16 kg circa
Stoccaggio	4 - 8 °C

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	414 kcal / 1721 kj
Grassi	32.00 g
Acidi grassi saturi	23.00 g
Carboidrati	0.0 g
Zuccheri	0.00 g
Proteine	31.00 g
Sale	1.70 g