



- La Mureta prende il nome dalla località da cui proviene il latte di capra (Mura)
- La lavorazione prevede l'utilizzo del latte di capra di 2 - 4 munte, fermenti naturali e selezionati
- 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 25/30 gg di stagionatura è pronta per il consumo, ed è un' ottimo formaggio da tavola, soprattutto se accompagnato da un buon vino

La Mureta

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di capra, sale, caglio
Stagionatura	25 - 30 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 500 g circa
Stoccaggio	4 - 6 °C

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Umidità	51,0 %
Proteine	20,0 %
Grasso	26,0 %
Valore energetico	320 Kcal/100g