



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.capralpina.it

SCHEDA TECNICA Rev 02/2016



ROCCAPRINA

Robiola stagionata di capra

Roccaprina è un originale robiola stagionata di capra che nasce a lavorazione artigianale con latte di capra intero.

Crosta naturale con leggera vegetazione, pasta morbida, aromatica, Roccaprina è una specialità nostrana dal sapore esclusivo, particolarmente indicata per gli intenditori e i buongustai.



Denominazione prodotto	Roccaprina robiola stagionata di capra
Codice Prodotto	RCA
Tipo di prodotto	Formaggio di latte di capra intero, stagionato, a pasta cruda, tenera, a crosta lavata. CROSTA NON EDIBILE
Ingredienti	Latte di capra intero, sale, caglio.
Allergeni	LATTE e derivati del latte
Caratteristiche microbiologiche	Conforme al Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i.
Caratteristiche del prodotto	Si presenta con una forma caratteristica quadrangolare dal peso di 400 g. ca. La crosta, con il disegno della paglia è sottile, rugosa, di color rosato e con leggera fioritura di microflora. La pasta è bianchissima, uniforme, compatta, morbida e fondente in bocca il sapore è pieno e aromatico tipico caprino.
Stagionatura	La stagionatura avviene in grotte naturali, per 45 gg ca durante i quali la forma è sottoposta a frequenti operazioni di rivoltatura e spugnatura con una soluzione di acqua e sale.
Occasioni di consumo	E' principalmente un ottimo formaggio da tavola da consumarsi come secondo piatto o a fine pasto e deve essere gustato a temperatura ambiente per esaltarne sapori ed aromi. Si presta alle più svariate preparazioni in cucina: per arricchire primi piatti, fonde facilmente, si sposa con molti alimenti.
Confezionamento	Etichetta cartacea e incarto protettivo in film microforato trasparente. Imballo in cartone da 4 pezzi
Modalità e tempo di conservazione	Conservare in frigo da +0°C a + 6°C. Tmc 35 gg dalla data di confezione