

CACIOTTA DI CAPRA QUALITÀ ORO



CODICE	20842
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	300 g circa

Caciotta prodotta con latte di capra

DESCRIZIONE	Caciotta prodotta con latte di capra pastorizzato 100% veneto e caglio vegetale
ASPETTO	Si presenta di colore bianco, è cremosa con una crosta sottile, candida e vellutata, leggermente fiorita con muffe nobili e una pasta molle, con occhiatura rada
SAPORE	Fresco e leggero, con note di latte. Le note caprine sono quasi impercettibili
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Caseificio Castellan - Rosà (VI)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima degustata in purezza o accompagnata da verdure fresche di stagione. Ideale anche per arricchire un tagliere di formaggi misti

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.