

## BLU DI CAPRA CAPRIZIOLA



**CODICE** 20905

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Italia, Lombardia

**TIPO DI LATTE** Caprino

**PESO** 6 kg circa

Formaggio erborinato prodotto con latte caprino

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio erborinato realizzato con latte caprino intero pastorizzato
<b>ASPETTO</b>	La crosta di color nocciola chiaro leggermente rosato è leggermente rugosa e presenta i fori fatti per favorire l'erborinatura. La pasta è compatta, di color avorio, con erborinatura omogenea
<b>SAPORE</b>	Sapido, leggermente piccante e molto delicato; il sapore pieno e tipico del latte caprino si combina con quello delle muffe, originando un profumo delicato e invitante
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 70 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Un formaggio erborinato di capra che incontra anche il gusto di chi non ama note caprine intense
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Vi consigliamo di non servirlo freddo. Ottimo accompagnato con della zucca cotta al forno