

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

DESCRIZIONE Formaggio erborinato realizzato con latte caprino intero pastorizzato

ASPETTO 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

SAPORE 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

STAGIONATURA Almeno 70 giorni

PRODUTTORE Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)

SELEZIONATO PERCHÈ Un formaggio erborinato di capra che incontra anche il gusto di chi non ama note caprine

intense

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO Vi consigliamo di non servirlo freddo. Ottimo accompagnato con della zucca cotta al forno

© 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.