

# FORMAGGELLA CAPRICCIOLO



**CODICE** 20963

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

**TIPO DI LATTE** Caprino

**PESO** 3 kg circa

Formaggio a latte caprino stagionato almeno 6 mesi

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio realizzato con latte caprino pastorizzato
<b>ASPETTO</b>	La crosta è di colore bruno, la pasta di colore bianco risulta morbida e fondente
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicato da giovane, diventa via via più intenso con la stagionatura; presenta note tostate e di cantina
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 6 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
<b>CURIOSITÀ</b>	Il formaggio Capricciolo unisce una lavorazione tradizionale all'innovativa scelta di usare latte di capra, più saporito e digeribile
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideale come formaggio da tavola. Ottimo accompagnato con panini al latte e salsa di fichi

© 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.