

QUADER DE CAVRA



CODICE 20987

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Lombardia

TIPO DI LATTE Caprino

PESO 2 kg circa

Formaggio a crosta lavata prodotto con latte di capra

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta molle e a crosta lavata realizzato con latte di capra
ASPETTO	Di forma quadrata, presenta una crosta liscia, morbida, sottile, di color giallo rosata; la pasta è morbida, lievemente elastica, di colore bianco paglierino; può presentare muffe in superficie, caratteristica naturale del prodotto
SAPORE	Al palato ha un gusto dolce e lievemente acidulo, con leggeri sentori ircini e note di nocciola
STAGIONATURA	Almeno 35 giorni in casse di legno di pino
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale con pane integrale e miele di trifoglio

© 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.