

DOLCE CAPRIZIOLA



CODICE	21001
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
PESO	3 kg circa, metà forma

Formaggio erborinato prodotto con latte di capra

DESCRIZIONE	Cremoso formaggio erborinato realizzato con latte di capra intero
ASPETTO	La pasta priva di occhiature, è tipicamente screziata per la presenza di numerose venature verde-blu dovute alla crescita di muffe
SAPORE	Tendenzialmente dolce e delicato con sensazioni lattiche, poco accentuate le note caprine, anche grazie all'erborinatura che rimane comunque delicata
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Un blu di capra prodotto con una tecnica tradizionale, inconfondibile già dal primo assaggio
CURIOSITÀ	Tra le montagne della Valsassina la famiglia Carozzi lavora da oltre 60 anni. La Valsassina, racchiusa tra il lago di Lecco e la caratteristica Grigna, offre particolari caratteristiche microclimatiche ideali per la lavorazione di formaggi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da provare abbinato a una composta di pere oppure su del pane alle olive

© 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.