



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.