

TOMINA DI CAPRA



CODICE	21003
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	800 g circa

Formaggio caprino a crosta lavata

DESCRIZIONE	Formaggio a crosta lavata realizzato con latte di capra
ASPETTO	Si presenta con una crosta leggermente rosata dovuta al lavaggio della crosta con acqua e sale; la pasta appare compatta e morbida
SAPORE	Il sapore è dolce e delicato con piacevoli sfumature aromatiche e sentori caprini non troppo invadenti
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
CURIOSITÀ	La possibile presenza di muffa bianca in superficie è una caratteristica naturale del prodotto e non è sinonimo di alterazione
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale come formaggio da tavola

© 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.