

## CAPRA DI PUGLIA



<b>CODICE</b>	21282
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Puglia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Caprino
<b>PESO</b>	1 kg circa

Formaggio a pasta molle, stagionato 20 giorni, con una sottile crosta fiorita

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte di capra pastorizzato
<b>ASPETTO</b>	Formaggio a pasta molle caratterizzato da una sottile crosta fiorita ricoperta di muffe. La pasta è di colore bianco con piccola occhiatura rada
<b>SAPORE</b>	Morbido, gustoso, con pronunciate note di latte e yogurt e delicato sentore caprino
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 20 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Il Carro Srl Soc.Agr - Putignano (BA)
<b>CURIOSITÀ</b>	L'azienda Il Carro presta particolare attenzione per la salute degli animali scegliendo di tracciare nel Libro Genealogico ascendenti paterni e materni di ogni singola capra. Si tratta di una scelta aziendale per dare al consumatore maggiore tutela e alta qualità: perché da animali sani si ricava un latte nobile

© 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.