

## CAPRA DI PUGLIA



<b>CODICE</b>	21283
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Puglia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Caprino
<b>PESO</b>	4,5 kg circa

Formaggio a pasta molle, stagionato 40 giorni, con una sottile crosta fiorita

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte di capra pastorizzato
<b>ASPETTO</b>	Formaggio a pasta molle ricoperto da una sottile crosta fiorita
<b>SAPORE</b>	Dolce e solubile con leggere note di frutta tostata
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 40 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Il Carro Srl Soc.Agr - Putignano (BA)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Pur essendo prodotto con la stessa ricetta del Capra di Puglia piccolo, sviluppa una complessità aromatica del tutto peculiare
<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.