Data di creazione: 17/05/2024

MEGA CAPRA

CODICE	21007
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	15 kg circa

Formaggio caprino a lunga stagionatura

DESCRIZIONE	Formaggio realizzato con latte di capra, dalla pasta granulosa
ASPETTO	La pasta è granulosa e di colore bianco avorio; la crosta è liscia
SAPORE	Dolce, con una sapidità appena accennata; delicatissime le note ircine e di frutta secca
STAGIONATURA	Almeno 12 mesi
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
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	Delizioso in purezza in abbinamento a della mostarda di agrumi oppure a scaglie su della bresaola

© 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.