

CAMEMBERT DI CAPRA CAROZZI



CODICE	20944
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
TIPO DI LATTE	Caprino
PESO	300 g circa

Piccolo camembert di capra

DESCRIZIONE	Piccolo formaggio a crosta fiorita realizzato con latte di capra
ASPETTO	Di piccole dimensioni, ha una crosta fiorita liscia e sottile, di colore bianco omogeneo. La pasta è liscia e opaca, di colore bianco avorio e di struttura morbida
SAPORE	Piacevole e delicato, dolce, con note di prato e nocciola
STAGIONATURA	Almeno 7 giorni
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Si tratta di un camembert prodotto e stagionato interamente in Italia ma che si ispira al famoso formaggio d'oltralpe
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