



SCHEDA TECNICA FORMAGGIO DELICAPRA

TABELLA NUTRIZIONALE

DENOMINAZIONE PRODOTTO:

Formaggio caprino
con stagionatura < 30 gg.

DENOMINAZIONE DI VENDITA:

DELICAPRA formaggio

CODICE PRODOTTO: CAPDE001

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

ENERGIA: 1542 kj - 368 kcal

GRASSI: 32,00 g

di cui saturi: 18,23 g

CARBOIDRATI: 1,72 g

di cui zuccheri: 0 g

PROTEINE: 19,33 g

SALE: 1,43 g

CARATTERISTICHE

DESCRIZIONE: formaggio a pasta morbida prodotto con latte caprino pastorizzato.

INGREDIENTI: LATTE caprino, caglio, penicillium candidum e sale.

ALLERGENI: LATTE caprino.

ORIGINE DEL LATTE: Paesi Membri UE.

PAESE DI TRASFORMAZIONE: Italia.

CARATTERISTICHE: pasta uniforme e compatta, il colore della pasta varia da bianco a paglierino. La crosta è sottile, di consistenza morbida e di colore bianco, con presenza di muffe caratteristiche color bianco penicillium candidum.

TIPOLOGIE: il sapore è dolce, con lievissima vena amarognola; il sapore come l'odore sono caratteristici.

STAGIONATURA: prodotto fresco vendibile da 5 giorni, soggetto a stagionatura.

FORMA: triangolare, con lati di 11-12 cm e scalzo diritto alto 3-4 cm.

PESO MEDIO DELLA FORMA: da 0,4 a 0,5 kg.

USO: formaggio caratteristico da tavola.

DESTINAZIONE: commercianti, dettaglio. Venduto a forma intera.

SHELF LIFE: non preincartato: formaggio soggetto a stagionatura.
Preincartato: 60 gg.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: forma intera da +2°C a +8°C.