

Caprella

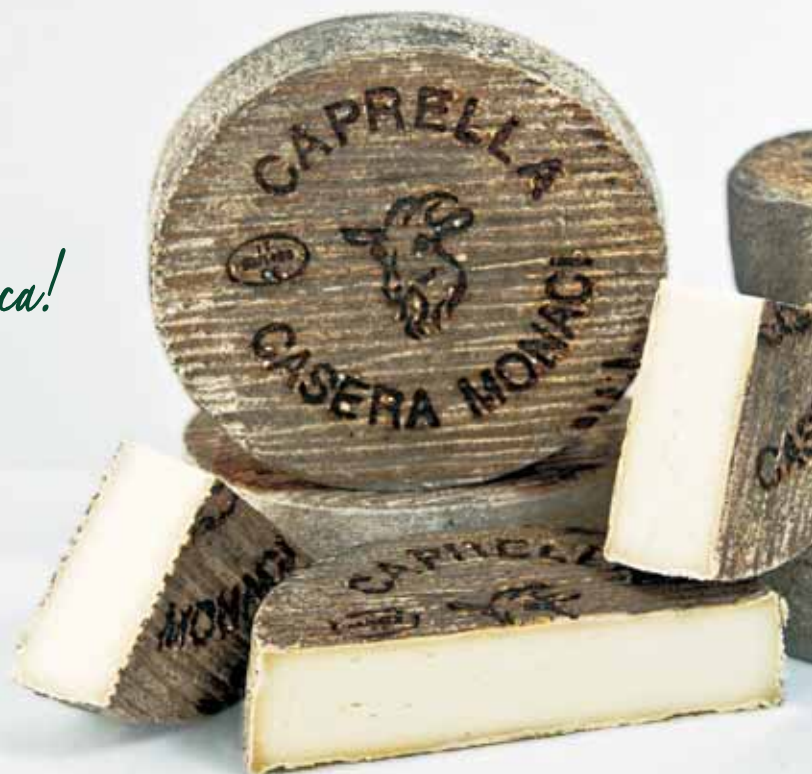


Casera
Monaci

...gocce di Natura.



I formaggi della tradizione bergamasca!



CAPRELLA

DESCRIZIONE: formaggio a pasta morbida.

INGREDIENTI: latte caprino termizzato, con possibilità' di pastorizzazione, caglio e sale.

CARATTERISTICHE: pasta con leggera gessatura di colore bianco, compatta; crosta grigia e rugosa con marchiatura a fuoco.

TIPOLOGIE: il sapore è dolce, con lievissima vena acidula, persistente aromatico; l'odore è caratteristico.

MATURAZIONE: 50 giorni circa.

FORMA: cilindrica, ø 18 cm., scalzo dritto alto 3-4 cm.

PESO MEDIO DELLA FORMA: da 1,4 a 2,0 kg.

USO: formaggio caratteristico da tavola.

DESTINAZIONE: commercianti, dettaglio ed eventuale porzionatura.

SHELF LIFE: 60 gg.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: da +4°a +8° C



Casera Monaci s.r.l.

Via Clanezzo, 2/b - Almenno S.S. - BG

tel. 035643020 fax 035640692

info@caseramonaci.com

www.caseramonaci.com