

# Delicapra



Casera  
Monaci

...gocce di Natura.



*I formaggi della tradizione bergamasca!*

## DELICAPRA

**DESCRIZIONE:** formaggio a pasta morbida.

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

**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.

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

**MATURAZIONE:** 5/10 giorni circa.

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

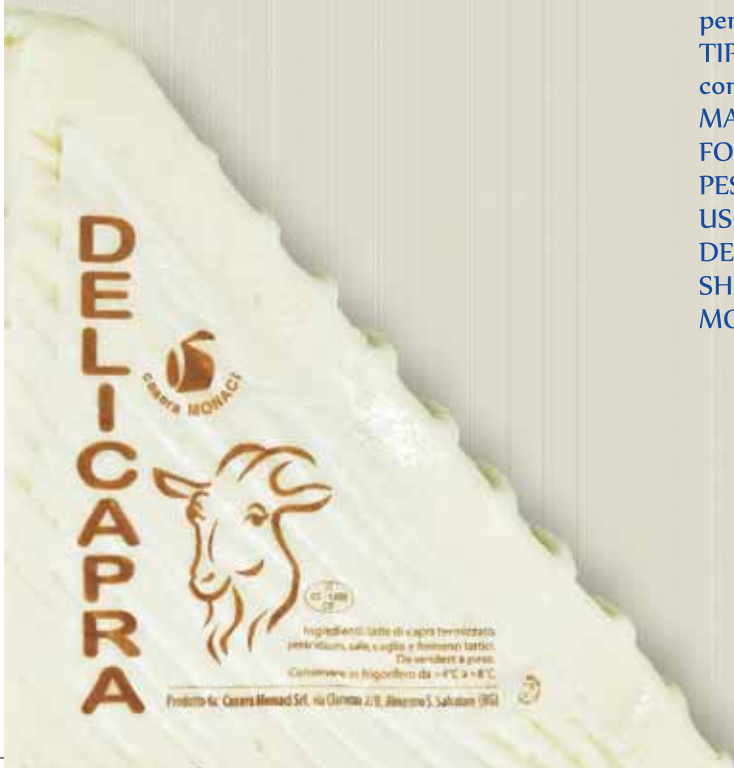
**PESO MEDIO DELLA FORMA:** da 0,3 a 0,5 kg.

**USO:** formaggio caratteristico da tavola.

**DESTINAZIONE:** commercianti, dettaglio. Venduto a forma intera.

**SHELF LIFE:** 35 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