

SCHEDA TECNICA

DATA EMISSIONE 23/11/2014

**Denominazione Prodotto:** Caprino

**Descrizione** Il latte caprino appena munto viene pastorizzato e cagliato tramite l'utilizzo di caglio naturale. Si procede con la raccolta della "cagliata", formatura e pressatura. La stagionatura è di circa venti giorni.

**Ingredienti:** Latte caprino fresco e caglio (Allergeni, additivi e OGM non impiegati all'interno del processo produttivo)

**Confezionamento e Commercializzazione:** Il formaggio estratto dalle forme viene conservato a 4/8°C e venduto in forme. Tempo minimo 30 gg.

**Caratteristiche:** Di colore giallo e sapore e odore caratteristico dei formaggi caprini di prima stagionatura.

Valori Nutrizionali	Medi per 100 gr di prodotto: Proteine (g) 18.52 Grassi (g) 21.08 Carboidrati (g) 0.89 Zuccheri (g) 0.89 H <sub>2</sub> O (g) 60.75 Kcal 268 KJ 1121
---------------------	--