

Capra



Piccoli piaceri di montagna®

Cod. Articolo: SC2045



PIEMONTE

# Castagnino

Una robiola di pura capra stagionata, viene appassita in foglie di castagno legate a mano.

La sua intensità di sapore viene esaltata dall'affinatura.



Stagionatura: 30 gg

## INGREDIENTI:

Latte di capra crudo, sale, caglio

**MATERIA PRIMA:** latte di capra crudo intero conforme al REG. CE 853/2004

**CROSTA EDIBILE:** avvolta in foglie di castagno

**ALLERGENI:** latte e prodotti a base di latte (Secondo Reg. UE N° 1169/2011)

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** 0 - 4°C

**ORIGINE DEL LATTE:** Italia NO OGM

## VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1193 KJ/285 kcal
Grassi	25 g - di cui acidi grassi saturi: 16.4 g -
Carboidrati	1.7 g - di cui zuccheri: 1.7 g -
Proteine	12.9 g
Sale	1.63 g

## INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO \*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N°STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
200 g	6	9	6	250X375XH110	45 gg

\*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)  
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com  
www.castagnasrl.com

Rev. 29 Maggio 2019

Capra



## Specifiche tecniche

### Dimensioni

FORMA: cilindrica a facce piane, leggermente orlate.

DIAMETRO: 10-13 cm

SCALZO: 2.5 - 4 cm leggermente convesso



### Caratteristiche organolettiche

La pasta è tenera, bianca o giallo paglierino in funzione dell'alimentazione del bestiame; è una pasta fine, e stupisce il palato per la sua delicatezza e aromaticità; l'intensità dei sapori è esaltata dall'affinatura.

### Tecnologia di produzione

Il latte della mungitura serale, viene raffreddato a temperatura di 12-20°C e addizionato di siero innesto prodotto in azienda, per favorire la maturazione del latte. Si aggiunge il latte della mungitura del mattino e si porta a temperatura di 22°C, temperatura ottimale per la cagliata, si aggiunge il caglio; si lascia riposare il latte per 20 ore circa. Al termine del riposo la cagliata è formata in appositi stampi, e lasciata spurgare per 24 ore; viene poi sottoposta a salatura a secco e gli stampi sono rivoltati più volte per favorire lo spurgo del prodotto, tale fase dura circa 48 ore. A questo punto il prodotto è pronto per lo stoccaggio in cella a 4°C, e viene avvolto per l'affinatura in foglie di castagno.

### Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)

### Caratteristiche Chimiche

Umidità: 54.2 %

Sostanza Secca: 45.8 %

Grasso sul secco: 43.2 %