

Capra



Piccoli piaceri di montagna®

Cod. Articolo: SC2037



PIEMONTE

Mont Blanc

Formaggio caprino a forma piramidale tronca. La pasta è leggermente gessata di colore bianco avorio. Di sapore dolce e abbastanza persistente.



INGREDIENTI:

Latte caprino crudo, sale, caglio

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

CROSTA EDIBILE

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-4°C

PROVENIENZA DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: 10 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1193 KJ/ 285 Kcal
Grassi	25 g - 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
200g	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

Specifiche tecniche

Dimensioni

FORMA: a piramide

DIMENSIONI: base inferiore 4.5 cm,
base superiore 2 cm, altezza 4 cm



Caratteristiche organolettiche

La crosta è assente e la struttura della pasta è finemente granulosa e di colore bianco latte. L'aroma e il sapore sono delicati, al palato la consistenza è morbida.

Tecnologia di produzione

Il latte proveniente dalla mungitura serale viene raffreddato, a seconda della stagione, a temperature che variano dai 12° ai 20° e addizionato di starters; a questo punto inizia la maturazione del latte (acidificazione). Con l'aggiunta del latte munto il mattino successivo, e raggiungendo temperature variabili tra i 18° e i 22° C, si ottengono le condizioni ottimali per cagliare. Addizionato di caglio naturale, il latte viene agitato e poi lasciato riposare per un periodo che va dalle 16 alle 20 ore. La cagliata a questo punto è pronta per essere messa negli stampi dove viene fatta spurgare per 24 ore. La salatura è fatta a secco; terminata questa fase il formaggio viene trasferito in un locale di asciugatura a temperatura compresa tra i 15° e i 18° C, per almeno quattro giorni, in attesa del confezionamento e della vendita.

Caratteristiche Microbiologiche

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

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 58 %

Sostanza Secca: 42 %

Grasso sul secco: 38%