

Pregiati di capra

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

Cod. Articolo: SC2145

latte
cruda



LOMBARDIA

Praline

Fine combinazione tra tre formaggi erborinati di latte caprino lavorato a crudo rivestiti con tre tipologie di cioccolato diverso. La combinazione di questi crea un'esplosione di gusto al palato. Fine pasticceria caprina.



INGREDIENTI:

Latte di capra termizzato, sale, caglio, Penicillium roqueforti, affinatura con frutti di bosco e petali di rose. Copertura con cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, lecitina di soia, vaniglia)

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

CROSTA EDIBILE

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-6 °C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: 5 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1927 KJ/ 463 Kcal
Grassi	35 g - di cui acidi grassi saturi: 23 g -
Carboidrati	24.2 g - di cui zuccheri: 23.8 g -
Proteine	12 g
Sale	0.56 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
15 g	12				30 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

Pregiati di capra



Specifiche tecniche



Dimensioni

FORMA: Rotonda

DIAMETRO: 3 cm

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 35 %

Sostanza Secca: 65 %

Grasso sul secco: 35 %

Caratteristiche Microbiologiche

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

Tecnologia di produzione

Per questa tipologia di prodotto avviene dapprima la lavorazione del latte che viene termizzato, aggiunto di caglio e mufte selezionate. La cagliata viene sgocciolata, salata e formata, dopodichè si ha la successiva lavorazione a freddo in modo da non alterare la struttura, il gusto e le caratteristiche del formaggio. Il ripieno è esclusivamente di sola capra, affinato in petali di rosa e frutti di bosco.

Caratteristiche organolettiche

Il gusto è strutturato su tre livelli:

1. Il Dolce: del cioccolato bianco
2. Il Salato: del formaggio erborinato
3. L'Acido: dei frutti di bosco

La pasta ha una struttura morbida.