

# Groppo Caprino del Monviso

Formaggio di latte caprino a pasta cruda pressata, caratterizzato dalla sua forma irregolare su cui spicca il nodo centrale che ricorda un groppo, posto a sigillo di una formatura interamente manuale ed una fasciatura in tela di lino.

La pasta compatta, sostenuta, ricca e con piccole occhiature, di colore avorio evolve in un gusto intenso di latte caprino con marcati sentori di pascoli.

Latte CAPRINO intero crudo con acidità 3,4° S H su 50 C:C: pari a PH 6,65 e conforme al dettato del D.P.R. 54/97.

GRASSI	28,83g/100g
GRASSI SATURI	19,9g/100g
CARBOIDRATI	5,42g/100g
ZUCCHERI	5,42g/100g
PROTEINE	22,74g/100g
SODIO	1,35g/100g
SALE	3,37g/100g
VALORE ENERGETICO (kcal)	372,11 kcal
VALORE ENERGETICO (kJ)	1545,43 kJ



#### IMBALLO

1 FORMA IN CARTONE

#### INGREDIENTI

LATTE CRUDO DI CAPRA, SALE, CAGLIO

#### STAGIONATURA

3/4 MESI

#### PESO MEDIO

3KG

#### DA CONSERVARE

IN FRIGORIFERO DA 0° A +4°C



*Diabolici Piaceri*