

# Lingotto Caprino

Formaggio dalla forma evocativa che nasce dal più pregiato latte caprino delle nostre terre, lavorato a crudo con una pasta leggermente pressata si caratterizza per compattezza e una crosta sottile e striata di colore giallo intenso.

La sua pasta è morbida, tenera, densa con occhiature distribuite.

Odore intenso di latte, burro ed erba.

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	32,16g/100g
GRASSI SATURI	22,8g/100g
CARBOIDRATI	6,54g/100g
ZUCCHERI	6,54g/100g
PROTEINE	26,98g/100g
SODIO	1,15g/100g
SALE	2,88g/100g
VALORE ENERGETICO (kcal)	423,52 kcal
VALORE ENERGETICO (kJ)	1759,76 kJ



#### IMBALLO

1 FORMA IN CARTONE

#### INGREDIENTI

LATTE CRUDO DI CAPRA, SALE, CAGLIO

#### STAGIONATURA

1/2 MESI

#### PESO MEDIO

3KG

#### DA CONSERVARE

IN FRIGORIFERO DA 0° A +4°C



*Diabolici Piaceri*