

# Muschio Caprino del Monviso

Formaggio erborinato di latte caprino, crudo, con pasta morbida caratterizzato da una crosta rugosa e dal profumo avvolgente.

Lavorato con cura, presenta una pasta paglierina solcata dalle nobili erborinature moderatamente diffuse che sprigionano un sapore deciso, intenso, con marcate note ircine e note di piccantezza.

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	28,69g/100g
GRASSI SATURI	19,8g/100g
CARBOIDRATI	0g/100g
ZUCCHERI	0g/100g
PROTEINE	22,8g/100g
SODIO	1,36g/100g
SALE	3,41g/100g
VALORE ENERGETICO (kcal)	349,41 kcal
VALORE ENERGETICO (kJ)	1449,13 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*