

Nodo del Saio Caprino

Di latte caprino lavorato a crudo, caratterizzato dal solco lasciato dal casaro che, con le proprie mani, impasta e sigilla con un nodo la tela che cinge la forma.

Presenta una crosta sottile e striata di colore giallo paglierino. La pasta è morbida, tenera, grassa con piccole occhiature. Con la stagionatura passa dal bianco panna all'avorio o al giallo.

Sentore intenso di latte, fieni accompagnati da un piacevole gusto amarevole

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	29,89g/100g
GRASSI SATURI	26,53g/100g
CARBOIDRATI	0g/100g
ZUCCHERI	0g/100g
PROTEINE	22,22g/100g
SALE	3,80g/100g
VALORE ENERGETICO (kcal)	358 kcal
VALORE ENERGETICO (kJ)	1484 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