

# Nodo del Saio Caprino - Vaccino

Formaggio che racchiude in se l'arte dell'impastatura a mano e della fasciatura in tela di lino sposando, all'interno della sua pasta leggermente pressata ed occhiata, la dolcezza del latte vaccino e il sapore tipico del latte caprino.

Pasta di colore bianco, morbida, tenera, con occhiature diffuse.

Latte CAPRINO misto VACCINO intero crudo con acidità 3,5° S H su 50 C:C: pari a PH 6,65 e conforme al dettato del D.P.R. 54/97.

GRASSI	34,16g/100g
GRASSI SATURI	23,6g/100g
CARBOIDRATI	0g/100g
ZUCCHERI	0g/100g
PROTEINE	24,31g/100g
SODIO	1,12g/100g
SALE	2,80g/100g
VALORE ENERGETICO (kcal)	404,68 kcal
VALORE ENERGETICO (kJ)	1677,19 kJ



**IMBALLO**  
1 FORMA IN CARTONE

**INGREDIENTI**  
LATTE CRUDO DI CAPRA MISTO VACCA,  
SALE, CAGLIO

**STAGIONATURA**  
1/2 MESI

**PESO MEDIO**  
3KG

**DA CONSERVARE**  
IN FRIGORIFERO DA 0° A +4°C



*Diabolici Piaceri*