



PRODOTTO
SENZA CONSERVANTI,
SENZA OGM



CAPRINO SEMISTAGIONATO

SEMI - STAGIONATO

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA



COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE: 055004

FATTORIADELLAPIANA.IT



PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
WITHOUT GMO



SCHEMA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL PRODUCT SHEET



CAPRINO SEMISTAGIONATO

SEMI-STAGIONATO | SEMI-AGED

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY



Formaggio semistagionato di pura capra, con pasta bianca. La stagionatura breve garantisce un sapore delicato pur mantenendo le note caratteristiche del latte caprino.

Made of 100% goat milk, it presents a soft rind and is white on the inside. The taste is delicate but maintains the characteristic flavour of goat milk.



INGREDIENTI: LATTE CAPRINO INTERO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI VIVI.

INGREDIENTS: PASTEURIZED GOAT'S MILK, SALT, RENNET, CULTURES.

VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITION FACTS
Valori medi per 100 g
Average Values per 100g

Energia/Energy	kcal 334 / kJ 1392
Grassi/Fat	20,6 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	14,3 g
Carboidrati/Carbohydrates	20,2 g
di cui zuccheri/of wich sugar	20,2 g
Proteine grezze/Proteins	16,7 g
Sale/Salt	2,4 g

TRATTAMENTI SUBITI:
SALATURA IN CROSTA, LAVAGGIO
CROSTA NON EDIBILE

TREATMENTS:
RIND SALTING, WASHING
NOT EDIBLE RIND

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
E ASCIUTTO MIN 4°C - MAX 8°C

STORAGE CONDITIONS:
KEEP IN A COOL PLACE
AND DRY MIN 4 °C - MAX 8 °C

LATTE TRATTAMENTI:
LATTE PASTORIZZATO A 72 °C

MILK TREATMENTS:
PASTEURIZED MILK AT 72°C

STAGIONATURA MINIMA:
30 GIORNI

MINIMUM RIPENING:
30 DAYS

SHELF LIFE:
90 GIORNI

SHELF LIFE:
90 DAYS



FORMATI: 500 G

WEIGHT: 500 G

COD. PRODOTTO: | **PRODUCT CODE:** 055004