FORMAGGI CAPRINI



· Capral

Jondatore Agostino Villecco, fu **Central**® dell'Otocento, a produvve forma in Sardegna e portàrlo a stagionare <mark>Formaggi</mark> scano. Molti altri vennero poi nellis dal Mezzogiorno allo scopo Sapori Unici e Inconfondibilio per l'esportazione. La fan a Villecco iniziò a produvre il Moliterno, il Toscanello, il Pecorino Romano e le ricott



CAPRAL

T1045FF

Formaggio di capra a pasta molle dal sapore dolce e fresco, tipico dei formaggi lattici di capra. La crosta è sottile, la pasta è di colore bianco-avorio, con limitata occhiatura.

It's fresh goat cheese, close grained. Its taste is sweet and fresh.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER / NUTRITION DECLARATION FOR 100g		
Energia	Energy	1642 kJ/392 kcal
Grassi	Fat	32,00 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated fat	20,20 g
Carboidrati	Carbohydrates	1,07 g
di cui zuccheri	of which sugar	0,33 g
Proteine	Proteins	25,00 g
Sale	Salt	1,16 g

CODICE	CODE	T1045FF
PESO	WEIGHT	0,200/0,260 Kg.
MATERIA GRASSA	FATTY MATTER	32,00 %
CONSERVAZIONE	STORING TEMP.	4/6° C.
STAGIONATURA	AGING	7/12 gg.
FORME PER CARTONE	WHEELS PER CARTONE	15

