

# CAPRELLA



**C**asera  
**Monaci**

*I formaggi  
della tradizione  
bergamasca!*



## CAPRELLA

## SCHEDA TECNICA

### TABELLA NUTRIZIONALE

#### DENOMINAZIONE PRODOTTO:

Formaggio caprino  
a latte pastorizzato

#### DENOMINAZIONE DI VENDITA:

**CAPRELLA**

#### VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

**ENERGIA:** 1664 kj - 397 kcal

**GRASSI:** 34,85 g

di cui saturi: 18,54 g

**CARBOIDRATI:** 1,42 g

di cui zuccheri: 0 g

**PROTEINE:** 20,59 g

**SALE:** 1,80 g

### CARATTERISTICHE

**DESCRIZIONE:** formaggio a pasta dura prodotto con latte caprino pastorizzato.

**INGREDIENTI:** LATTE caprino, caglio e sale.

**ALLERGENI:** LATTE caprino.

**ORIGINE DEL LATTE:** Paesi Membri UE.

**PAESE DI TRASFORMAZIONE:** Italia.

**CARATTERISTICHE:** pasta con occhiatura sottile non omogenea di colore bianco, compatta; crosta color grigio, rugosa, timbratura a fuoco.

**TIPOLOGIE:** il sapore è dolce, con lievissima vena acidula, aromatico persistente; l'odore è caratteristico.

**STAGIONATURA** 40 giorni circa.

**FORMA:** cilindrica del diametro di 18 cm, scalzo diritto alto 4-7 cm.

**PESO MEDIO DELLA FORMA:** da 1,6 a 2 kg.

**Uso:** formaggio caratteristico da tavola.

**DESTINAZIONE:** commercianti, dettaglio ed eventuale porzionatura; non è esclusa alcuna categoria di consumatori.

**SHELF LIFE:** non preincartato: formaggio soggetto a stagionatura; preincartato: 60 gg.

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:** forma intera da +2°C a +8°C; forma porzionata: da 0°C a +4°C.

**Casera  
Monaci**

IT  
03 1486  
CE

**CASERA MONACI S.r.l.**  
Via Clanezzo, 2/b - Almenno San Salvatore (BG)  
tel. 035 643020 - fax 035 640692  
info@caseramonaci.com - www.caseramonaci.it