

# STRACAPRA



**Casera**  
**Monaci**



*7 formaggi  
della tradizione  
bergamasca!*

## STRACAPRA

## SCHEDA TECNICA

### TABELLA NUTRIZIONALE

**DENOMINAZIONE PRODOTTO:**

Formaggio caprino  
a latte pastorizzato

**DENOMINAZIONE DI VENDITA:**

**STRACAPRA**

**VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g**

**ENERGIA:** 1542 kj - 368 kcal

**GRASSI:** 32,00 g  
di cui saturi: 18,23 g

**CARBOIDRATI:** 1,72 g  
di cui zuccheri: 0 g

**PROTEINE:** 19,33 g

**SALE:** 1,43 g

### CARATTERISTICHE

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

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

**ALLERGENI:** LATTE caprino.

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

**PAESE DI TRASFORMAZIONE:** Italia.

**CARATTERISTICHE:** pasta uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e a fine stagionatura, più friabile al centro della forma; il colore della pasta varia da bianco a paglierino. La crosta è sottile, lavata, di consistenza morbida e di colore rossastro.

**TIPOLOGIE:** il sapore è delicato, lattico, leggermente aromatico con una punta amarognola tipica del latte di capra.

**STAGIONATURA:** minima 25 gg.

**FORMA:** parallelepipedo quadrangolare, con lati di 20 cm. e scalzo diritto alto 4-7 cm.

**PESO MEDIO DELLA FORMA:** da 1,8 a 2,0 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: 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