

# DOLCETTO DI CAPRA



**Casera**  
**Monaci**

*7 formaggi  
della tradizione  
bergamasca!*



## DOLCETTO DI CAPRA

## SCHEDA TECNICA

### TABELLA NUTRIZIONALE

#### DENOMINAZIONE PRODOTTO:

Formaggio caprino  
a latte pastorizzato

#### DENOMINAZIONE DI VENDITA:

**DOLCETTO DI CAPRA**

#### VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

**ENERGIA:** 1542 kj - 368 kcal

**GRASSI:** 32 g

di cui saturi: 18 g

**CARBOIDRATI:** 1,7 g

di cui zuccheri: 0 g

**PROTEINE:** 19 g

**SALE:** 1,4 g

### CARATTERISTICHE

**DESCRIZIONE:** formaggio a pasta morbida 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, il colore della pasta varia da bianco a paglierino. La crosta è sottile, di consistenza morbida e di colore bianco, con presenza di muffe caratteristiche color bianco penicillium.

**TIPOLOGIE:** il sapore è dolce, con lievissima vena amarognola; il sapore come l'odore sono caratteristici.

**STAGIONATURA:** prodotto fresco vendibile da 5 giorni, soggetto a stagionatura.

**FORMA:** circolare, con diam. di 10 cm. e scalzo diritto alto 8 cm. circa.

**PESO MEDIO DELLA FORMA:** da 0,30 a 0,50 Kg.

**UsO:** formaggio caratteristico da tavola.

**DESTINAZIONE:** commercianti, dettaglio; venduto a forma intera.

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

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:** forma intera da +2°C a +8°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