



Caciotta di Capra



AZIENDA AGRICOLA SABINO

S.S. 168 Km. 3,400 C.da Sansaniello VENOSA (POTENZA) - tel/fax 0972.30998 - 0972.670022

www.agricolasabino.it - info@agricolasabino.it

Caciotta di Capra

Caratteristiche

del prodotto: "CACIOTTA" 100% CAPRA

Descrizione: Formaggio semi stagionato, ottenuto esclusivamente da latte intero di capra, può essere consumato come prodotto da tavola. Stagionatura circa 30 giorni.

Ingredienti: Latte intero di capra. Fermenti lattici vivi, caglio e sale.

Forma: Cilindrica.

Peso: Variabile da 2 / 2,5 Kg circa. DCFC102

Caratteristiche Organolettiche:

Aspetto esterno: Si presenta con crosta sottile, pasta compatta e morbida.

Odore: Profumo caratteristico del latte caprino.

Sapore: Ottimo sapore dal gusto particolarmente intenso ed aromatico.

Modalità di

conservazione: Conservare il prodotto in frigo ad una temperatura di + 10°C. Come riportato in etichetta.

Scadenza: 120 gg dalla data di produzione.

Allergeni: Latte

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr. di prodotto:

Energia	1131,72 kJ / 272,05 kcal
Grassi	21,2 g
di cui acidi grassi saturi	20,3 g
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	18,5 g
Sale	3,6 g



AZIENDA AGRICOLA E ZOOTEZNICA

SABINO FRANCESCO

Sede Legale: Via Damiano Chiesa, 27 - 85029 Venosa (Pz)

Sede Op.: C.da Sansaniello S.S. 168 Km 3,4 - 85029 Venosa (Pz)

C. F.: SBN FNC 69S11 G261K - P. IVA: 01 036 020 764