



*Denominazione:* BLU DI CAPRA;

*Descrizione:* formaggio erborinato da tavola prodotto con latte caprino;

**INGREDIENTI:**

- **LATTE** di capra intero pastorizzato
- Fermenti lattici selezionati
- Sale marino essiccato
- Caglio di origine animale
- Muffe selezionate appartenenti al genere Penicillium

**Origine del latte:** ITALIA

**CARATTERISTICHE FISICHE:**

*Forma:* mezza luna (diametro di 35 cm e scalzo diritto alto di 12 cm);

*Peso:* forme intere a peso variabile di 3,0 kg circa;

*Crosta:* sottile, di color grigio cenere;

*Pasta:* morbida e fondente con presenza di erborinatura grigio-blu;

*Sapore:* il gusto è sapido ma non piccante; il sapore, tipico del latte di capra, si combina con quello delle muffe originando un profumo delicato ed invitante;

**VALORI NUTRIZIONALI IN 100g DI PRODOTTO:**

Energia	1542 kJ / 368 kcal
Grassi	32,0 g
di cui acidi grassi saturi	18,2 g
Carboidrati	1,7 g
di cui zuccheri:	0,1 g
Proteine	19,3 g
Sale	1,4 g

**ALLERGENI**

<b>Latte e prodotti a base di latte (o contenenti lattosio)</b>	<b>PRESENTE</b>
---	-----------------

## **LAVORAZIONE DEL PRODOTTO**

*Stagionatura:* oltre 60 giorni;

*Shelf life:* 60 giorni;

*Confezionamento:* il prodotto viene confezionato con foglio di alluminio ad uso alimentare e film microforato;

*Trasporto:* a temperatura controllata;

*Conservazione:* in frigorifero da +2°C a +6°C;