



Allevatore di Formaggi

CaPrimo



Descrizione

Formaggio di Capra prodotto nella Bergamasca.

Il **CaPrimo** è il prodotto perfetto per coloro che cercano un formaggio di capra dolce, delicato e cremoso. Formaggio caratterizzato dalle dimensioni contenute, circa 600 gr, e da pasta morbida e sapore avvolgente.

Indicato per iniziare una degustazione completa, con tenori e gusti a salire.

[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche tecniche

Caratteristiche

Regione



Lombardia

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

Pasta morbida con fioritura piumata in crosta

Sapore

Gusto dolce, rotondo, leggermente aromatico

Abbinamenti

Vini bianchi fruttati o rossi leggeri. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Pane alle noci o all'uva.

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Capra
- **Latte:** caprino, pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cremosa di colore bianco
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 7 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 23% DI CUI SATURI 17%
- **Peso:** 600 kg ca.
- **Dimensioni:** cilindrica, diam. 10 cm, scalzo 5 cm
- **Produttori:** Casari allevatori della Bergamasca
- **Codice Forma:** 0909554
- **Codice tagliato:** n/d