



Cod.: 00303

La Guazza di capra

Si può definire un primosale di capra dal gusto molto delicato, non aggressivo ma al tempo stesso avvolgente, chiamato "guazza" perché nel nostro dialetto significa rugiada dato che in crosta è sempre un po' umido e continua a rilasciare il suo siero.

Non è cremoso, ma molle e compatto, tiene bene la fetta, ideale per essere utilizzato nei taglieri e nei buffet, ma soprattutto in cucina si presta bene per impreziosire le insalate (visto appunto che è realizzato con caglio vegetale) oppure per esser condito con olio e pepe, c'è chi lo ha provato anche fritto.

Praticamente è senza crosta, quindi può essere mangiato tutto.

Categoria

Formaggi
Affinati
Prima Affinatura

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:
Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Forma sottovuoto

Tipo di Latte

Latte di capra

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Circa 1200 grammi

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
4 forme

Reperibilità

Momentaneamente non disponibile

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
In frigorifero da 0°C a +4°C

Caglio

Vegetale/Microbico

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Refrigerato da 0°C a +4°C

Edibilità della crosta

Crosta edibile

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Durée du produit emballé:
Circa 40 giorni

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 forma