



Il Becco caprino di latte crudo

Cod.: 11151

Formaggio a latte crudo, intero di capra, lavorato molto sapientemente con tecnica alla francese, dalla pasta bianchissima, molle ma compatta e con la sua crosta tipicamente rugosa, sintomo del suo processo di affinamento. Sul sotto-crosta tenderà a diventare più morbido, anzi, cremoso e la sua crosta tipicamente fiorita, con la stagionatura non si indurrà ma diverrà più morbida.

Chiamato "il becco", che è anche il nome dell'ariete, ovvero il maschio della capra, anche perché essendo un latte crudo il suo carattere sarà più deciso e quando più maturo anche un po' selvaggio. Infatti sarà interessante poterlo assaggiare in vari momenti della sua "vita" per poterne cogliere i tanti aspetti del carattere sempre in evoluzione.

La crosta, come per tutte le croste fiorite, deve essere mangiata.

Al Concorso Nazionale dei formaggi a latte crudo "CRUDI IN ITALIA 2017" ha ottenuto la Medaglia d'Oro.

Al Concorso Caseario Nazionale all'Ombra della Madonnina, nel 2018 ha ottenuto il premio di Qualità Superiore.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Latte di capra crudo, caglio e sale. Allergeni: LATTE e derivati del LATTE

Categoria

Formaggi
Affinati
Gli Speciali

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

Kilo

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

Incartata singolarmente con pellicola

Tipo di Latte

Latte di capra

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:

160 gr circa

Trattamento del latte

Latte crudo

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

6 pezzi

Reperibilità

Stagionale

Conservazione / Storage conditions / Conservation:

In frigorifero da 0°C a +4°C

Caglio

Animale

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 / Dureé du produit emballé:

25 giorni

Formaggio premiato

Premiati

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:

1 collo (6 pezzi)

Valori nutrizionali medi / Average nutritional values / Valeurs nutritionnelles moyennes:

per 100g di prodotto / per 100g of product/ pour 100g de produit

Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:	1200 KJ / 290 Kcal
Grassi / Fat / Gras:	25 g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	18 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:	1,8 g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	1,8 g
Proteine / Proteine / Protéines:	14 g
Sale / Salt / Sel:	1 g