



Il Becco a latte crudo

Cod.: 11151

Formaggio di capra a latte crudo affinato a pasta molle e crosta fiorita

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 indurirà 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.

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:

LATTE di capra crudo, caglio e sale.

Allergeni: Latte e derivati

Categoria:

Formaggi, Affinati, Gli Speciali

Tipo di Latte:

Latte di capra

Trattamento Latte:

Latte crudo

Reperibilità:

Stagionale

Origine latte:

Italia

Unità di misura:

Kilo

Tipo di confezione:

Incartata singolarmente con pellicola

Peso per confezione:

160 gr circa

Confezioni per collo:

6 pezzi

Conservazione:

In frigorifero da 0°C a +4°C

Mezzo di trasporto:

Refrigerato da 0°C a +4°C

Durata del prodotto:

25 giorni

Ordine minimo:

1 collo (6 pezzi)

Valori nutrizionali medi

per 100g di prodotto

Valore energetico:	1200 KJ / 290 Kcal
Grassi	25 g
di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	1,8 g
di cui zuccheri	1,8 g
Proteine	14 g
Sale	1 g