



## Nerone di capra

Formaggio di capra maturo

Cod.: 03340

Lo abbiamo chiamato Nerone perché è un formaggio grosso di dimensione e nero di colore, non è enorme ma è decisamente il nostro formaggio di capra dalla dimensione più grande.

Formaggio di capra fatto con latte pastorizzato, a coagulazione presamica a pasta cruda e pressato.

Bello da vedere, con un occhiatura ben sparsa in tutta la forma, ma soprattutto un gusto equilibrato, la capra si sente ma non è invadente, appetitoso, ottimo per un aperitivo, ma anche come proposta per un tagliere.

### Ingredienti:

**LATTE** di capra pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, trattato in superficie con carbone vegetale e conservante E235. Possono esserci delle tracce di latte di vacca e pecora.

**Allergeni:** Latte e derivati

---

### Categoria:

Formaggi, Selezione, Maturi

### Tipo di Latte:

Latte di capra

### Trattamento Latte:

Latte pastorizzato

### Reperibilità:

Limitata/Raro, Da prenotare

### Paese di Mungitura:

Paesi UE

### Paese di Trasformazione:

Italia

### Unità di misura:

Kilo

### Tipo di confezione:

Forma sottovuoto

### Peso per confezione:

Circa 4200 gr

### Confezioni per collo:

1 forma

### Conservazione:

In frigorifero da 0°C a +4°C

### Mezzo di trasporto:

Mezzo refrigerato da 0°C a +4°C

### Durata del prodotto:

Circa 60 giorni

### Ordine minimo:

1 forma

---

## Valori nutrizionali medi

per 100g di prodotto

<b>Valore energetico:</b>	1564 KJ / 377 Kcal
<b>Grassi</b>	31 g
di cui acidi grassi saturi	22 g
<b>Carboidrati</b>	1,5 g
di cui zuccheri	0,5 g
<b>Proteine</b>	23 g
<b>Sale</b>	1,5 g