



## Caprone

Cod.: 00301

Fromage de chèvre extra-affiné en cave "réserve"

Fromage de lait de chèvre pur, il peut être défini comme « un intrus » dans notre assortiment de pecorini, car c'est le seul que nous faisons uniquement avec du lait de chèvre, mais la caractéristique est que ce fromage est fabriqué dans le même système utilisé pour le fromage de lait de brebis, au fil des années nous l'avons toujours amélioré jusqu'à ce que nous ayons atteint divers prix convoités, dans de nombreux concours nationaux et internationaux :

**Au concours national « All'ombra della Madonnina » en 2016, (le seul concours en Italie qui récompense les fromages fabriqués exclusivement avec du lait de chèvre) nous avons obtenu le prix de la qualité, en 2017 et 2024 le prix de la qualité supérieure jusqu'à atteindre en 2018 la plaque d'excellence.**

**Aux World Cheese Awards, médaille d'argent en 2015-2016, en 2019-2020 et la médaille de bronze en 2018-2019.**

**Médaille d'or au Trophée Sainte-Lucie 2016 pour le meilleur fromage de chèvre affiné.**

Le lait, après avoir été pasteurisé, est porté à 36°C, nous additionnons de la présure de veau et des ferments sélectionnés, après environ 30 minutes le lait caillé est cassé en grain de maïs, il s'agit d'une pâte crue, immédiatement placé le lait caillé dans les moules. Le lait caillé est salé dans une saumure, immédiatement après il est amené dans nos premières salles de maturation pour les 60 premiers jours, puis il est affiné dans les caves pendant 10 mois supplémentaires.

Défini comme un fromage de RESERVE car dernièrement, ce fromage n'est pas mis en vente avant l'achèvement de 12 mois de maturation.

Croûte non comestible.

### Ingrédients:

**LAIT** de chèvre pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques, lysozyme (protéine d'**CEUF**).

Croûte traitée à l'huile et au vinaigre.

**Allergènes:** Lait et dérivés du lait, Œuf

---

### Catégorie:

Fromages, Les Affinés, Les Affinés

### Unité de mesure :

Kilo

### Type de lait:

Chèvre

### Type d'emballage :

Forme nue (mais il est possible de l'emballer sous vide)

### Traitement du lait:

Lait pasteurisé

### Poids par pièce :

environ 2,5 Kg

### Disponibilité:

Presque toujours disponible

### Pièces par colis :

6 formes

### Origine du lait:

Italie

### Conservation :

Au réfrigérateur de +4°C à +8°C

### Transport :

Réfrigéré de 0°C à +8°C

### Durée du produit emballé :

Environ 120 jours

### Commande minimum :

1 forme

---

## Valeurs nutritionnelles moyennes

pour 100g de produit

<b>Valeur Energetique:</b>	KJ 1793 - kcal 428
<b>Gras</b>	gr 35,8
Dont acides gras saturés	gr 25,2
<b>Hydrates de carbone</b>	gr 0,1
Dont les sucres	gr 0,1
<b>Protéines</b>	gr 26,5
<b>Sel</b>	gr 2,2