



Formaggio Caprone

Cod.: 00301

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 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 placée 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.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Lait de chèvre pasteurisé, enzymes du lait, présure et sel. Surface traitée avec de l'huile et du vinaigre.

Catégorie

Fromages
Les Affinés
Les Affinés

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

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Forme nue (mais il est possible de l'emballer sous vide)

Type de lait

Chèvre

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
environ 2,5 Kg

Traitement du lait

Lait pasteurisé

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

Disponibilità

Pas disponible

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
Au réfrigérateur de +4°C à +8°C

Présure

Animale

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Réfrigéré de 0°C à +8°C

Croûte comestible

Non comestible

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
Environ 120 jours

Fromage primé

Fromages primés

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

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:

KJ 1783,5 - kcal 428,4

Grassi / Fat / Gras:

gr 35,8

di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:

gr 25,2

Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:

gr 0,1

di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:

gr 0,1

Proteine / Proteine / Protéines:

gr 26,5

Sale / Salt / Sel:

gr 2,2