



## Caprinerò

Cod.: 11152

Fromage de chèvre au lait cru affiné au charbon de bois à pâte molle et croûte fleurie

Fromage au lait cru, au lait de chèvre entier, savamment travaillé selon la technique française, avec une pâte très blanche, molle mais compacte et une croûte typiquement rugueuse, symptôme de son processus de vieillissement. Sur la sous-croûte, il aura tendance à devenir plus mou, en effet, crémeux et sa croûte typiquement fleurie, traitée au charbon de bois, tend à se séparer légèrement de la pâte lorsqu'elle est très mûre.

Appelé « Caprinerò » parce qu'il s'agit d'un fromage de chèvre (CAPRINO) de couleur noire (NERO).

**Au Concours National de Fromages « all'Ombra della Madonnina », en 2018, il a reçu le Prix de la Qualité Supérieure, et en 2024 le prix d'excellence.**

**Il a également remporté la 1ère place au concours « Crudi in Italia » 2018.**

### Ingrédients:

**LAIT** de chèvre cru, ferments lactiques vivants, présure et sel. Traité en croûte avec du charbon de bois végétal.

**Allergènes:** Lait et dérivés du lait

### Catégorie:

Fromages, Les Affinés, Les Spéciaux

### Unité de mesure :

Kilo

### Type de lait:

Chèvre

### Type d'emballage :

Forme enveloppée individuellement dans un film

### Traitement du lait:

Lait cru

### Poids par pièce :

Environ 160 grammes

### Disponibilité:

Saisonnier

### Pièces par colis :

6 pièces

### Origine du lait:

Chèvre: Italie

### Conservation :

Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

### Transport :

Réfrigéré de 0°C à +4°C

### Durée du produit emballé :

25 jours

### Commande minimum :

1 carton (6 pièces)

## Valeurs nutritionnelles moyennes

pour 100g de produit

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| <b>Valeur Energetique:</b> | 290 Kcal / 1200 KJ |
| <b>Gras</b>                | 25 g               |
| Dont acides gras saturés   | 18 g               |
| <b>Hydrates de carbone</b> | 1.8 g              |
| Dont les sucres            | 1.8 g              |
| <b>Protéines</b>           | 14 g               |
| <b>Sel</b>                 | 1 g                |