



www.gildoformaggi.it



Quelli buoni!



GILDO dei F.lli CIRESA W. & c. s.n.c.
Via Vitt. Veneto, 11 - 23815 INTROBIO (Lc)
Valsassina - Italia P.iva 02449420138
Tel +39 0341901401 Fax +39 0341901575
info@gildoformaggi.it



www.capralpina.it

CRU di CAPRA rustico

GENUINITÀ' DI CAPRA



Cru di capra è un formaggio di capra a pasta cruda molto particolare e originale; invecchiato per 3-4 mesi nelle nostre grotte naturali su assi di abete raggiunge un gusto aromatico e inconfondibile. Per rimarcare la sua originalità ha il marchio impresso su di un piatto.



SCHEDA TECNICA rev 04-2017

Denominazione prodotto	CRU di CAPRA, rustico di capra a pasta cruda.						
Tipo di prodotto	Formaggio di capra a pasta cruda non pressata						
Codice Prodotto	CU						
Materia prima	100% Latte di capra, selezionato, di qualità, proveniente da allevamenti di capre alimentate al pascolo allo stato semibrado						
Origine Latte	Origine del latte: Paesi Ue (indicazione in etichetta)						
Ingredienti	Latte di capra, sale, caglio.						
Allergeni	LATTE e derivati del latte.						
Caratteristiche microbiologiche	Conforme al Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i.						
O.G.M.	Conforme al Regolamento (CE) n. 1830/2003, Regolamento (CE) n. 1829/2009 e s.m.i.						
Valori Nutrizionali Medi (per 100 g prodotto)	Energia	Grassi	di cui Grassi saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Proteine	Sale
	Kj 1555 Kcal 375	31 g	25 g	0 g	0 g	24 g	1,2 g
Caratteristiche del prodotto	Si presenta con una caratteristica forma cilindrica irregolare dal peso di Kg 3,5. La crosta è rustica, rugosa, di color bruno e con fioritura di nobili muffe naturali con il marchio impresso su di un piatto. La pasta è uniforme, più morbida nel sottocrosta, al centro leggermente gessosa, friabile e asciutta; invecchiato per 2-3 mesi acquisisce un sapore fragrante e aromatico.						
Stagionatura	La prolungata stagionatura, che si protrae per 3-4 mesi in grotta naturale su scalere di abete durante i quali le forme sono sottoposte a frequenti operazioni di rivoltatura e pulitura, conferisce un gusto intenso e caratteristico.						
Occasioni di consumo	E' un formaggio da tavola e da degustazione per i buongustai; Può essere utilizzato anche in una varietà di piatti, che spaziano dagli antipasti ai dolci, passando per primi e secondi piatti;						
Confezionamento	Etichetta cartacea con descrizione e denominazione prodotto. Imballo in cartone da 2 forme.						
Modalità e tempo di conservazione	Da conservarsi in frigo da +1° C a + 6° C. Shelf life 50 gg (dalla data di confezione)						