

Caprinus

Formaggio: **Caprino**

Type: *Goat cheese*

Pasta: **Semi dura**

Paste: *Semi solid*

Proprietà del Prodotto

Il Caprinus è un formaggio caprino da latte intero pastorizzato.

Ha pasta bianca e morbida, leggermente occhiata dal sapore gradevole e dolce.

È disponibile da gennaio a giugno e, per apprezzarne tutta la fragranza dei pascoli da cui proviene il latte, richiede una stagionatura di 25-30 giorni.

Product properties

Caprinus is a goat type of cheese made by using pasteurized whole goat milk. Its paste is white and soft, with a slight holes structure composition and a sweet, pleasant taste.

It is available only from January to June when the fragrance of the pastures where the milk comes from is at its best. It has an ageing period of 25-30 days.



Scheda tecnica

Latte: Capra
Stagionatura: >20 gg
Peso: 1,8 Kg
Diametro: 20 cm
Note al Palato: Piccante

Data sheet

Milk: Goat
Ageing period: >20 days
Weight: 1,8 Kg
Dimension: 20 cm
Flavor: Spicy

Consigli ed usi | Tips & uses

Cucina sarda	<i>Sardinian cuisine</i>
Miele di	<i>Corbezzolo</i>
Corbezzolo	<i>honey</i>
Seadas	<i>Seadas</i>
Antipasto sardo	<i>Sardinian starter</i>

Cucina italiana	<i>Italian cuisine</i>
Torte salate	<i>Savory pie</i>
Salumi	<i>Cured meat</i>
Carni farcite	<i>Stuffed meats</i>
Pizze farcite	<i>Stuffed pizza</i>

