

# CACIOTTA DI CAPRA



**SERGIO ARRIGONI**  
*formaggi dal 1859*

*Formaggio a pasta cruda dalla lavorazione accurata e dalla breve stagionatura. Il gusto dolce e aromatizzato richiama un sentore di nocciole.*



**FORMA:** cilindrica

**SCALZO:** 6 cm

**DIMENSIONI:** diametro 11 cm

**PESO:** ~ 400 g

**COLORE:** bianco avorio

**CONSISTENZA:** abbastanza morbida

**SAPORE:** dolce, aromatizzato

**ODORE:** lattico, nocciola

**CROSTA:** secca

**STAGIONATURA:** breve

**ALLERGENI:** latte e derivati

**CONSERVAZIONE:** da +1°C a +6°C. Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente 15 minuti prima di consumarlo.

**FORMATI:**



intero

LATTE DI CAPRA, SALE, CAGLIO

INGREDIENTI

VALORE ENERGETICO Kcal 304 kj 1261

ACIDI GRASSI 26,00 g

DI CUI SATURI 18,00 g

CARBOIDRATI 1,60 g

DI CUI ZUCCHERI 1,60 g

PROTEINE 16,00 g

SALE 1,30 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

COD EAN PRODOTTO 250816

SHELF LIFE 45 gg

PEZZI PER COLLO 8

COLLI PER STRATO 10

N° STRATI 5

TOT COLLI PER PALLET 50

ARRIGONI SERGIO FORMAGGI S.R.L.

SEDE: Via Vittorio Veneto, 48 Taleggio - Valtaleggio (BG) · MAGAZZINO/UFFICI: Via Pradelle, 24 Almè (BG)

Tel. 035 543535 - Fax 035 543766 · e-mail: info@sergioarrigoni.it · www.sergioarrigoni.it