

# CAPROTTA



**SERGIO ARRIGONI**  
*formaggi dal 1859*

*Formaggio da tavola a crosta rugosa e struttura compatta.  
Dal sapore dolce, persistente e aromatico,  
è un tipico formaggio di capra.*



**FORMA:** cilindrica

**SCALZO:** 7 cm

**DIMENSIONI:** diametro 17 cm

**PESO:** ~ 1,4 - 2 kg

**COLORE:** bianco

**CONSISTENZA:** pasta a struttura compatta

**SAPORE:** tendente al dolce che diventa più deciso a stagionatura avanzata

**ODORE:** delicato

**CROSTA:** rugosa, grigia

**STAGIONATURA:** minimo 20 giorni

**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 1664 kJ 397 kcal

ACIDI GRASSI 34,85 g

DI CUI SATURI 18,54 g

CARBOIDRATI 1,42 g

DI CUI ZUCCHERI < 0,02 mg

PROTEINE 20,59 g

SALE 1,8 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

COD EAN PRODOTTO 271985

SHELF LIFE 60 gg

PEZZI PER COLLO 2

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](mailto:info@sergioarrigoni.it) · [www.sergioarrigoni.it](http://www.sergioarrigoni.it)