

# FIOCCO DI CAPRA



**Casera**  
**Monaci**

*I formaggi  
della tradizione  
bergamasca!*



## FIOCO DI CAPRA

## SCHEDA TECNICA

### TABELLA NUTRIZIONALE

#### DENOMINAZIONE PRODOTTO:

Formaggio caprino  
a latte pastorizzato

#### DENOMINAZIONE DI VENDITA:

FIOCO DI CAPRA

#### VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

**ENERGIA:** 1542 kj - 368 kcal

**GRASSI:** 32 g

di cui saturi: 18 g

**CARBOIDRATI:** 1,7 g

di cui zuccheri: 0 g

**PROTEINE:** 19 g

**SALE:** 1,4 g

### CARATTERISTICHE

**DESCRIZIONE:** formaggio a pasta morbida prodotto con latte caprino pastorizzato.

**INGREDIENTI:** LATTE caprino, caglio, penicillium candidum e sale.

**ALLERGENI:** LATTE caprino.

**ORIGINE DEL LATTE:** Paesi Membri UE.

**PAESE DI TRASFORMAZIONE:** Italia.

**CARATTERISTICHE:** pasta uniforme e compatta, il colore della pasta varia da bianco a paglierino. La crosta è sottile, di consistenza morbida e di colore bianco, con presenza di muffe caratteristiche color bianco penicillium.

**TIPOLOGIE:** il sapore è dolce, con lievissima vena amarognola; il sapore come l'odore sono caratteristici.

**STAGIONATURA:** prodotto fresco vendibile da 5 giorni soggetto a stagionatura.

**FORMA:** cilindrica con altezza variabile e facce piane con diametro di circa 5 cm.

**PESO MEDIO DELLA FORMA:** da 0,3 a 0,5 kg.

**Uso:** formaggio caratteristico da tavola.

**DESTINAZIONE:** commercianti, dettaglio; non è esclusa alcuna categoria di consumatori.

**SHELF LIFE:** non preincartato: formaggio soggetto a stagionatura; preincartato: 60 gg.

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:** forma intera da +2°C a +8°C.

**Casera  
Monaci**

IT  
03 1486  
CE

CASERA MONACI S.r.l.  
Via Clanezzo, 2/b - Almenno San Salvatore (BG)  
tel. 035 643020 - fax 035 640692  
info@caseramonaci.com - www.caseramonaci.it