Capra Sarda di Montagna



Descrizione

Formaggio prodotto con latte di capre di razza Sarda (pezzata e minuta) e di razza Maltese bianca (più grande) allevate allo stato brado sul Monte Linas. Il latte è termizzato a circa 50 gradi. Così nasce la**Capra sarda di montagna**, che noi accompagniamo nelle nostre cantine fino al momento in cui questo straordinario formaggio caprino riesce a dare il meglio di se stesso nel trionfo di una filiera di eccellenza e a testimonianza dei valori veri del mondo caseario.**ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button] GUARDA IL VIDEO

Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino, termizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** compatta, paglierina
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** superiore ai 60 giorni
- **Produzione:** stagionale
- **Grassi:** 50.10% Mgss
- **Peso:** 2 - 3, 3, 6 kg
- **Dimensioni:** diametro 18, scalzo 12 cm
- **Produttori:** casari della Sardegna
- **Codice Forma:** 1113348
- **Codice tagliato:** 1113349