Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

CaPrimo



Descrizione

Formaggio di Capra prodotto nella Bergamasca.

Il **CaPrimo** è il prodotto perfetto per coloro che cercano un formaggio di capra dolce, delicato e cremoso. Formaggio caratterizzato dalle dimensioni contenute, circa 600 gr, e da pasta morbida e sapore avvolgente.

Indicato per iniziare una degustazione completa, con tenori e gusti a salire.

ACQUISTALO NELLO SHOP >> [guffanti_pdf_button]

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Capra
- **Latte:** caprino, pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cremosa di colore bianco
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 7 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 23% DI CUI SATURI 17%
- **Peso:** 600 kg ca.
- **Dimensioni:** cilindrica, diam. 10 cm, scalzo 5 cm
- **Produttori:** Casari allevatori della Bergamasca
- **Codice Forma:** 0909554
- **Codice tagliato:** n/d