

## LA MURETA - BIANCO DI CAPRA



<b>CODICE</b>	30569
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Caprino
<b>PESO</b>	400 g circa

Piccolo formaggio a pasta molle prodotto con latte di capra

<b>DESCRIZIONE</b>	Piccolo formaggio realizzato con latte di capra pastorizzato raccolto da greggi di razza Saanen e Camosciata in provincia di Treviso e Belluno
<b>ASPETTO</b>	La crosta è liscia, sottile e con una delicata muffa bianca. La pasta si presenta molle, liscia e di colore bianco
<b>SAPORE</b>	Dolce e molto delicata, con note lattiche e leggerissimi sentori caprini
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 25 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria di Tarzo - Tarzo (TV)
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottima degustata in purezza. Ideale anche per arricchire taglieri misti di formaggi

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.