Allevatore di Formaggi

Tricapria



Provenienza

- Sicilia

Tipo di latte

- Capra

Dalla Sicilia un prodotto a base di latte caprino, fresco e delicato: il Tricapria.

Disponibile in due versioni, grande (peso circa 2,5 kg) e piccola (peso circa 0,8 kg).

Il Tricapria è un formaggio che abbina alle tipiche ed elevate qualità nutrizionali un gusto delicato e naturale.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta compatta non granulosa, colore giallo paglierino
Sapore: intenso e profumato caratteristico
Abbinamenti: salumi in genere, vini bianchi leggeri

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: 30 giorni
Produzione: tutto l'anno, a seconda della disponibilità del latte di capra
Grassi: 60% Mgss
Peso: Grande: kg 2,5 circa; Piccolo; kg 0,8 circa
Dimensioni: Grande: scalzo cm 12, diametro cm 19; Piccolo: scalzo cm

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

7, diametro cm 11
Produttori: Casari della Sicilia
Codice forma: 0905099
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038